

Bułki cebulowe



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	3 szklanki
drożdże	2 dkg
mleko 3,2%	1/4 szklanka
masło	2 łyżki
sól	1/2 łyżeczki
cukier	1 szczypta
cebula czerwona	2 sztuki
olej rzepakowy	1 do smaku

do posmarowania

jajko	1 sztuka
mleko	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 przepis na 10 bułek

Zaczyn: Do miski wykruszam drożdże, dodaję letnie mleko, dwie łyżki mąki płaskie, cukier i mieszam. Zaczyn ma mieć konsystencję kwaśnej śmietany. Odstawiam pod przykryciem do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

KROK 2 Cebule obieram, drobno kroję i przesmażam na oleju.

Do drugiej miski wsypuje resztę mąki, dodaję roztopione masło, zaczyn, sól, ostudzoną cebulę, zaczyn i całość wyrabiam ręką na gładkie ciasto.

KROK 3 Odstawiam do wyrośnięcia, przykrywam ściereczką.

KROK 4 Wyrośnięte ciasto dzielę nożem na 10 części. Formuję kulki, układam na papierze na blaszce. Odstawiam do wyrośnięcia. Przed pieczeniem nacinam bułki nożem, smaruję roztrzepanym jajkiem z mlekiem. Piekę 20 minut temp 190 stopni.