

Bułeczki śniadaniowe



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	250 g
cukru	1/2 łyżki
sól	ok.1 łyżeczki
drożdży świeżych	7 g
mleko	60 ml
masła miękkiego	30 g
sezam	do posypania
jajko	1 do posmarowania
jajko	1 szt.
jogurt	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na bułeczki wrzucić do miski i wyrobić jednolite ciasto (można użyć mixera albo własnych rąk :) przykryć ściereczką i odstawić na około 1,5 godziny aby ciasto podwoiło objętość.

Po tym czasie, podsypując lekko mąką, rwać kawałki ciasta i formować bułeczki. Kładziemy je na blachę opruszoną mąką lub na podkład silikonowy. Przykrywamy ściereczką na ok 40 minut aby wyrosły. Następnie smarujemy rozmaconym jajkiem i posypujemy sezamem. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni i pieczemy 20 minut.