

Bułeczki drożdżowe



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
drożdże świeże	3 dkg
mleko	1,5 szkl.
masło	5 dkg
cukier	3 dkg
szczypta soli	
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z cukrem i wymieszać z ciepłym mlekiem, dodać trochę mąki i odstawić do wyrośnięcia. Masło stopić. Do mąki dodać rozczyn, pozostałe mleko i resztę składników-wyrabiać ciasto tak długo aż będzie odchodziło od miski i ręki. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Jak ciasto wyrośnie formować bułeczki z dowolnym nadzieniem, rozstrzepać jajko, posmarować bułeczki i piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut. Smacznego!