

Bułki mleczone



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 5 osób

Składniki:

- mąka - 3 szkl.
- drożdże - 3 dag
- żółtka - 2 szt.
- cukier puder - 3 łyżki
- masło - 8 dag
- mleko - 1 szkl.
- sól

Opis przygotowania:

Roztopiony tłuszcz odstawiamy do przechłodzenia. W ciepłym (nie gorącym) mleku rozprowadzamy pokruszone drożdże z dodatkiem łyżeczki mąki i łyżeczki cukru pudru, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy zaczyn podwoi objętość, dodajemy mąkę, wyrabiamy ciasto przez ok. 5 minut. Następnie dodajemy roztopiony letni tłuszcz i nadal wyrabiamy, aż będzie jednolite (jeśli jest zbyt tłuste dodajemy trochę mąki). Ostawiamy w ciepłe miejsce, by wyrosło. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, dzielimy je na równe części, na posypanej mąką stolnicy formujemy zgrabne bułeczki, układamy na wysmarowanej blasze i odstawiamy by wyrosły. Przed wstawieniem do nagrzanego piekarnika smarujemy wierzch roztrzepanym białkiem, pieczemy w temp. 160C przez ok. 30 minut. Bułeczki powinny być lekko zarumienione i wyrośnięte. Podajemy z masłem, miodem i domowym dżemem. Smacznego

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!