



Drożdżówki z cynamonem

Składniki

Proporcje na 8 drożdżówek.

- 250 g Mąki Basi Tortowej
- 5 g drożdży świeżych
- 80 ml mleka
- 50 g cukru
- 60g rozpuszczonego i ostudzonego masła
- 1 jajo do ciasta i 1 do posmarowania bułek
- 1/2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Mąkę przesiewamy do miski. Z drożdży, 1 łyżki mleka i 1 łyżki cukru robimy zaczyn. Pozostałe składniki dodajemy do mąki i łączymy razem z zaczynem. Uwaga: nie sypiemy soli na drożdże. Wyrabiamy lekkie, elastyczne ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu do podwojenia objętości. Po tym czasie odgazowane ciasto dzielimy na 8 części i formujemy bułeczki. Pozostawiamy ponownie do wyrośnięcia na około 30 minut. Smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy cynamonem i grubym cukrem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 C około 30 minut.