



Słodkie bułeczki

Składniki

Ciasto

- 500 g Mąki Basia Extra Wypiek
- 20 g drożdży
- 240ml mleka
- 85g płynnego miodu
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 60g roztopionego masła
- Pół łyżeczki soli

Sposób przygotowania

Przygotuj rozczyń:

3 łyżki mąki, łyżka cukru, świeże drożdże i ok pół szklanki letniego mleka. Wszystko ze sobą połącz i pozostaw do wyrośnięcia na ok 20 min. W dużej misce przesiej mąkę, dodaj rozczyń i resztę składników (mąkę możesz dodawać stopniowo, może wystarczyć jej mniejsza ilość - ok 450g), masło dodaj na samym końcu wyrabiania ciasto. Gdy ciasto będzie już gładkie, elastyczne uformuj kulę, włóż do miski oprószonej mąką, przykryj i pozostaw do wyrośnięcia na ok 1,5 godziny.

Po wyrośnięciu

Po wyrośnięciu ponownie, krótko wyrób ciasto. Odrywaj kawałki ciasta i uformuj ok 12 bułeczek. Wykładaj je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując odstępy. Przykryj ręcznikiem kuchenny i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na ok 40 min. Wyrośnięte bułeczki posmaruj roztrzepanym białkiem jajka i posyp grubą solą lub sezamem. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 20 minut. Smacznego.