



# Słodkie bułeczki

## Składniki

### Ciasto

- 500g mąki Basia Extra Wypiek
- 2 jajka
- Szczypta soli
- 14g drożdży
- 250ml mleka
- ¼ szklanki oleju
- Pół szklanki brązowego cukru
- 5g cukru wanilinowego

### Nadzienie

- według uznania: krem czekoladowy, orzechowy, kawałki czekolady, maliny itp.

## Sposób przygotowania

### Ciasto drożdżowe

Umieść w szklance drożdże, łyżeczkę cukru, łyżkę mąki oraz 50 ml ciepłego mleka. Połącz ze sobą składniki tak, aby powstał rozczyń. Pozostaw go w bezpiecznym miejscu na około 10-15 minut. Gotowy rozczyń połącz z mąką dodaj sól, mleko oraz 1 jajko. Dodaj resztę składników. Ciasto ugniataj tak, aby stało się miękkie oraz plastyczne. Ciasto pozostaw pod bawełnianą ściereczką na około godzinę, aż podwoi swoją objętość.

### Wyrabianie

Wyrośnięte ciasto wyrabiaj, a następnie rozwałkuj i wykrój z niego krążki. Na każdy wykrojony krążek nałóż w zależności od wyboru np. krem czekoladowy. Zalep ciasto tak, aby farsz pozostał w środku. Zalepione bułeczki ułóż w niewielkich odległościach w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, tak aby miejsce zlepiania bułeczek znajdowało się na spodzie.

### Pieczenie

Wyłożona bułeczkami tortownicę pozostaw na 15 minut do wyrośnięcia. Następnie posmaruj wierzch rozkłóconym jajkiem. Piecz ok. 25 minut w temp 180 stopni do zarumienienia. Wierzch gotowych bułeczek możesz połączyć lukrem. Smacznego :).