



Śniadaniowe bułeczki

Składniki

Ciasto na bułki

- 4, 5 szklanki Mąki Basi Poznańskiej
- 2 opakowania suchych drożdży (8g)
- 1 szklanka mleka
- 3/4 szklanki wody
- Pół szklanki oleju
- 1/3 szklanki cukru
- Pół łyżeczki soli

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Wymieszać 2 szklanki mąki i drożdże w dużej misce. W osobnym naczyniu wymieszać mleko, wodę, olej, cukier i sól i podgrzać do temperatury letniej (może być w kuchence mikrofalowej). Podgrzane składniki dodać do mąki i wymieszać drewnianą łyżką, następnie wyrobić ciasto ręcznie dodając resztę mąki. Wyrabiać, aż ciasto będzie miękkie i lekko lepkie, a następnie włożyć ciasto do dużej natłuszczonej miski, przykryć ściereczką i pozostawić na około 15 minut. Z ciasta ukształtować 12-15 małych kulek i ułożyć na natłuszczonej blasze na 45 minut (ciasto dwukrotnie zwiększy swoją objętość). Piec w nagrzanym do 200 stopni piekarniku przez 12-15 minut, aż bułeczki będą złote.