

Słodkie bułeczki drożdżowe



Składniki

500 g mąki pszennej
1 opakowanie suchych
drożdży
50 g cukru
Szczypta soli
50 g rozpuszczonego
masła lub margaryny
270 ml ciepłego mleka

Opis wykonania

Przepis na słodkie drożdżowe bułeczki, idealne jako przekąska.

Drożdżowe bułeczki to świetna propozycja na słodki deser.

Opis przygotowania:

Z podanych składników przygotuj ciasto drożdżowe i pozostawić na ok. 30 minut do wyrośnięcia. Ciasto lekko wygnieć i uformuj z niego wałek. Podziel na 12 kawałków.

Z kawałków ciasta uformuj okrągłe bułeczki i ułóż na patelni uniwersalnej. Ponownie przykryj bułeczki na ok. 30 minut do wyrośnięcia i piecz w podany sposób.

TIP TECHNICZNY

Dokładnie wyrobione ciasto to podstawa udanego wypieku! Inteligentny czujnik ciasta i planetarny ruch mieszadeł 3D OptiMUM to gwarancja doskonałego połączenia wszystkich składników.