

Drożdżowe bułeczki



Składniki

50 g - drożdże
100 ml - mleko
400 g - mąka
150 g - masło
50 g - cukier
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Pyszne słodkie małe bułeczki, do porannej kawy, możemy użyć do nich naszego ulubionego nadzienia powideł, róży, marmolady lub czekolady.

Drożdże rozcieramy w rękach i mieszamy z 1 łyżeczką cukru i łyżką mąki, łączymy z gorącym mlekiem (ale nie wrzątkiem) i pozostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 15 minut. Masło rozpuszczamy i odstawiamy do wystudzenia. Do gotowego zaczynu wsypujemy przesianą mąkę, sól i cukier. Wszystko mieszamy delikatnie drewnianą łyżką. Dodajemy roztrzepane 2 jajka + żółtko (białko pozostawiamy w szklance będzie potrzebne do smarowania bułek przed pieczeniem). Całość wyrabiamy ręką. Na końcu dodajemy roztopione masło, w dalszym ciągu wyrabiając. Ciasto przerzucamy na stolnicę wysypaną mąką. Wyrabiany na gładkie jednolite ciasto. Układamy je ponownie w misce, przykrywamy ściereczką i odstawimy w ciepłe miejsce na 1 godzinę, w tym czasie ciasto zwiększy swoją objętość. Wyrośnięte ciasto wykładamy na stolnicę rozciągamy rękami na placek o grubości około 1 cm. Wycinamy krążki na każdym układamy po pół łyżeczki powideł zlepimy brzegi jak w pierogach, a następnie zbieramy łączenie w jednym miejscu. Ulepioną w ten sposób kulkę układamy łączeniem do dołu na papierze do pieczenia lub w papilotkach. Pozostawiamy na 30 minut, aby nasze bułeczki troszkę podrosły. Przed pieczeniem każdą smarujemy roztrzepanym białkiem z jajka. Pieczemy w temp 180 stopni przez około 15 minut bez termoobiegu. Po upieczeniu studzimy, posypujemy cukrem lub polewamy lukrem.