

Bułeczki drożdżowe z pokrzywą



Składniki

40 kg - mąka pszenna
4 szt. - jajka
15 dkg - masło
10 dkg - mąka
kukurydziana
1 szklanka - mleko
5 dkg - pokrzywa świeża
2 łyżka - słonecznik
1 łyżeczka - sól
5 dkg - cukier

Opis wykonania

Bułeczki drożdżowe z pokrzywą są słodkie i świetnie nadają się na śniadanie

Z drożdży robimy zaczyn w ciepłym mleku. Suche składniki mieszamy, robimy środek i wbijamy jajka oraz wlewamy gotowy już zaczyn następnie zarabiamy ciasto i odkładamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po tym czasie kulujemy małe bułeczki i wkładamy do formy na dufiny, posypujemy z góry słonecznikiem oraz odpiekamy w piekarniku przez 25 min. na 176°C