

Serowo Czosnkowe Bułeczki Śniadaniowe



Składniki

0.5 l - Mleko
50 g - drożdże
0.5 kg - mąka
1 szt. - jajko
6-10 szt. - czosnek
1,5 łyżeczka - sól
1,5 łyżeczka - cukier
100-200 g - ser żółty
1 g - zioła

Opis wykonania

Buleczki śniadaniowe lekkie serowe zdrowe czosnkowe.

Robimy zaczyn. Do podgrzanego mleka dodajemy cukier i drożdże. Potem wsypujemy mąkę, jajko, czosnek, sól. Wyrabiamy ciasto i dorzucamy ser tarty. Można dorzucić bardzo mało jakichś ziół np. prowansalskie czy też oregano do zapachu i lepszego wyglądu. Formujemy kulki o średnicy 5 cm i pieczemy w piekarniku z termoobiegiem 20 min / 200°C.