

Bułeczki maślane z kruszonką



Składniki

Opis wykonania

Bu?eczki:

600 g mąki pszennej
50 g drożdży
1/2 szklanki cukru
1 szklanka mleka
1 całe jajko
2 żółtka
70 g roztopionego masła
1 opakowanie cukru
waniliowego
szczypta soli

Kruszonka:

50 g mąki
50 g miękkiego masła
50 g cukru
1 jajko roztrzepane z 1
łyżką wody (do
posmarowania)

Domowe, maślane bułeczki.

Puszyste, maślane bułeczki, posypane kruszonką to idealna propozycja na słodki deser.

Opis przygotowania:

Drożdże wymieszaj z 1/2 szklanki ciepłego mleka, łyżką cukru oraz 2 łyżkami mąki pszennej. Przykryj ściereczką i odstaw na 15 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Żółtka i jajko roztrzep za pomocą widelca.

W misce wymieszaj pozostałe składniki: resztę mąki pszennej, pozostałe mleko, cukier, cukier waniliowy, roztrzepane żółtka, roztopione masło oraz sól, tak by powstało gładkie ciasto.

Dodaj podrośnięte drożdże, wymieszaj i ponownie odstaw przykryte do wyrośnięcia na około godzinę. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

Z ciasta uformuj okrągłe bułeczki o średnicy około 4 cm, następnie ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw do wyrośnięcia na kilka minut.

W międzyczasie przygotuj kruszonkę – w mniejszym naczyniu wymieszaj miękkie masło, cukier i mąkę do konsystencji grudek.

Wyrośnięte bułeczki posmaruj jajkiem i posyp kruszonką.

Bułeczki piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 15-20 minut.

TIP TECHNICZNY

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