

## Mleczne bułeczki śniadaniowe



## Składniki

750 g - Mąka pszenna uniwersalna typ 550  
450 g - Ciepłe mleko  
2 szt. - Jajo  
50 g - Olej  
120 g - Cukier  
20 g - Cukier waniliowy  
5 g - Sól  
12 g - Suche drożdże  
1 łyżka - Cukier gruboziarnisty  
1 łyżeczka - Przyprawa z kardamonem

## Opis wykonania

Pyszne, mleczone, słodkie bułeczki posypane cukrem i kardamonem. Przepis na 15 sztuk

Przesiej mąkę do miski, dodaj cukier, cukier waniliowy, sól i drożdże. Dodaj ciepłe mleko, żółtka i wymieszaj dobrze składniki. Pozostaw na kilka minut, zagnieć, dodaj olej i zagnieć jeszcze raz. Pozostaw na pół godziny do wyrastania, przegniesz aby odgazować, pozostaw na kolejne pół godziny. Wyłóż na oprószonej stolnicy i rozplaszcz delikatnie i podziel na 15 szt. Wstępnie uformuj wałeczki. Pozostaw przykryte na kilka minut. Roluj aby wałeczki się wydłużyły - zawiń każdy w węzełek. Przełóż na deskę wyłożoną papierem do pieczenia i pozostaw na 30 minut do wyrośnięcia. Nagrzej piekarnik do 190st.C. Przed włożeniem do piekarnika posmaruj białkiem pół na pół z wodą i obsyp cukrem gruboziarnistym, lub przyprawą z kardamonem do dań słodkich. Piecz przez około 15 minut do zrumienienia, studź na kratce. Opcjonalnie po wystudzeniu polukruj.