





Bułeczki domowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- żółtko - 3 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 0.5 litrów
- świeże drożdże - 10 dekagramów
- olej - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- sól - 1 szczypta
- aromat - 1 opakowanie
- dowolne nadzienie, np. marmolada, ser, masa makowa, etc.

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wsypujemy do naczynia, w którym będziemy zagniatą ciasto, dodajemy sól. Mleko lekko podgrzewamy i rozpuszczamy w nim drożdże. W mące robimy wgłębienie wlewamy w nie mleko z drożdżami, lekko mieszamy z odrobiną mąki i pozostawiamy do wyrośnięcia.
2. Żółtka ucieramy z cukrem i dodajemy na wyrośnięty rozczyń, dodajemy olej, zapach, pozostałe ciepłe mleko i wyrabiamy ciasto na koniec dodajemy rozpuszczoną ciepłą Kasię i dalej wyrabiamy ciasto do momentu, aż będzie ładnie odstawało od rąk.
3. Pozostawiamy do wyrośnięcia.
4. Z wyrośniętego ciasta formujemy bułeczki, do środka wkładamy dowolne nadzienie.
5. Pieczemy w piekarniku o temperaturze 180 st. na złoty kolor.
6. Bułeczki można przed pieczeniem posmarować roztrzepanym białkiem lub po upieczeniu jeszcze gorące mocno osłodzoną wodą z cukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl