



BUŁECZKI ŚNIADANIOWE

przepisy.pl



60 minut Łatwe

Wskazówki pieczenia:

15 minut 190 stopni °C

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 25 gramów
- świeże drożdże - 12 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- mleko - 275 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- woda - 2 łyżki
- sól morską - 0.5 łyżek
- ziarna sezamu - 1 łyżka
- margaryna Kasia - 20 gramów

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuszczamy z cukrem i pozwalamy im urosnąć. Mąkę, sól, żółtko, Kasię mleko oraz wyrośnięte drożdże łączymy ze sobą - wyrabiamy ręką lub mikserem.
2. Ciasto wyrabiamy na omączonej stolnicy, zagniatając go do środka, do momentu aż zacznie odchodzić od stolnicy. Wyrobione ciasto zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu - można włożyć je do miski - przykrywamy ręcznikiem i zostawiamy na około 30 minut, a nawet dłużej.
3. Po tym czasie, wyciągamy ciasto z miski, robimy z niego wałek, który przecinamy wzdłuż i porcjujemy, aby uzyskać 10 bułeczek.
4. Każdą bułeczkę rolujemy, aby powstał mały wałek i zawiązujemy go jak sznurek - na węzełek.
5. Uformowane bułeczki zostawiamy do wyrośnięcia na około 20 minut (pod ściereczką). Po tym czasie, malujemy bułki jajkiem wymieszanym z wodą, oprószamy sezamem i solą morską.
6. Bułeczki pieczemy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w 190 stopniach 15 minut - ja trzymałam je nieco dłużej - aż się zrumienią.

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