





## bułeczki z rabarbarem

przepisy.pl



### Składniki:

- mąka pszenna - 500 gramów
- drożdże - 40 gramów
- mleko - 0.25 litrów
- cukier - 80 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- rabarbar - 1 unit

 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać do miski, zrobić wgłębienie, w które wkruszyć drożdże, wlać mleko i dodać łyżeczkę cukru i wymieszać na rozczyń z małą ilością mąki.
2. Oprószyć też mąką z wierzchu i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 20 minut.
3. Do wyrośniętego rozczyńnu dodać resztę cukru, Kasię, sól i zagnieść sprężyste ciasto (aż na powierzchni pojawią się pęcherzyki powietrza).
4. Ponownie odstawić na 20 minut.
5. Ciasto rozwałkować na kółka, zrobić na środku delikatnie dołek, na środek kłaść rabarbar.
6. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i zostawić na godzinę do wyrośnięcia.
7. Posmarować rozbełtanym białkiem i piec

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)