





przepisy.pl

## Bułeczki z rodzynekami



### Składniki:

- mąka - 500 gramów
- suszone drożdże - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 75 gramów
- cukier - 50 gramów
- mleko - 225 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- rodzyнки - 100 gramów
- papier do pieczenia

 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 15 minut  210 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę, drożdże oraz cukier wymieszaj razem. Kasię rozpuść w rondelku, dodaj mleko oraz sól i podgrzej razem. Do mąki dodaj jajko oraz rodzyнки, następnie wszystko razem połącz i wymieszaj mikserem z hakiem na gładką masę. Gotowe ciasto przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 45 minut.
2. Wyrośnięte ciasto podziel na 12 części, uformuj okrągłe bułeczki a następnie ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w kilkucentymetrowych odstępach. W takiej postaci pozostaw ponownie – na 15 minut.
3. Piekarnik nagrzej do 210°C. Wyrośnięte bułeczki posmaruj mlekiem i wstaw do piekarnika – piecz przez 10-15 minut na ciemnozłoty kolor. Upieczone bułeczki podawaj na zimno lub na ciepło.

---

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)