





## Drożdzowe serce

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

### Składniki:

- drożdże - 50 gramów
- cukier - 100 gramów
- mleko - 0.75 szklanek
- mąka - 2.5 szklanki
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sezam - 1 unit
- margaryna Kasia - 5 gramów

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Zrobić zaczyn. Do mleka dodać drożdże i łyżeczkę cukru. Wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia.
2. Gdy podwoi swoją objętość, dodać wszystkie składniki.
3. Dokładnie wyrobić ciasto.
4. Odstawić na 30 minut i przykryć ściereczką.
5. Po tym czasie ponownie wyrobić ciasto i podzielić na 4 części.
6. Zwinąć w ruloniki i zrobić warkocz. Można dowolnie ukształtować.
7. Ułożyć na blaszce i posmarować odrobiną rozmażonego jajka.
8. Posypać sezamem.
9. Pozostawić na ok 15 minut do ponownego wyrośnięcia i piec ok 20-25 min w 180 stopniach.

---

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)