



przepisy.pl

Pyszne bułeczki Dinner Rolls

 90 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- drożdże - 150 gramów
- cukier - 0.25 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- masło - 3 łyżki
- mąka - 3 szklanki
- woda - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zrób rozczyń –połącz drożdże, wodę 3 łyżki mąki, łyżeczkę cukru, zamieszaj przykryj ściereczką i odstaw na 15 minut do wyrośnięcia. Następnie dodaj mąkę, cukier, masło, jajko oraz sól.
2. Wrób ciasto i pozostaw pod przykryciem do wyrośnięcia na 20 minut. Następnie podziel je na 14 części i uformuj podłużne bułeczki. Blachę wyłóż papierem do pieczenia i układaj bułeczki w odstępach od siebie.
3. Przykryj ściereczką i poczekaj 30 minut, żeby podrosły. Piekarnik nagrzej do 190 stop. C, włóż bułeczki i piecz około 10 minut.

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