





Włoskie bułeczki

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 400 gramów
- sól - 2 łyżeczki
- drożdże - 3 dekagramy
- ciepłe mleko - 1 szklanka
- cukier - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- suszony rozmaryn - 1 unit

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozrobić w ciepłym mleku z dwoma łyżkami mąki i 2 łyżkami cukru. Odstawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać do miski, dodać sól.
2. Dodać zaczyn drożdżowy, wymieszać.
3. Kasię roztopić, wlać do ciasta, dodać jajo, wyrobić.
4. Ciasto przełożyć na stolnicę dodać posiekaną ostrą papryczkę i rozmaryn. Zagnieść.
5. Z ciasta formować paluchy. Wałeczki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Zostawić na ok. 10 minut do ponownego wyrośnięcia. Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 20 minut aż się lekko zrumienią.

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