

Bułeczki mleczne

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Smacznego

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka tortowa - 3 szkl.
- drożdże - 3 dag
- żółtka - 2 szt.
- cukier puder - 3 łyżka(i)
- masło - 1/3 kostki (czyli 8) dag
- mleko - 1 szkl.
- skórka otarta z cytryny - 1 szt.
- sól - szczypta(y)
- tłuszcz do wysmarowania formy -
- mąka do posypania -

Etapy przyrządzania:

1. Roztopiony tłuszcz odstawiamy do przechłodzenia.
2. W ciepłym mleku rozprowadzamy pokruszone drożdże z dodatkiem łyżeczki mąki i łyżeczki cukru pudru, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Gdy zaczyn podwoi objętość, dodajemy żółtka, pozostały cukier puder, skórkę otartą z cytryny, sól, składniki mieszamy, dodajemy przesianą mąkę, wyrabiamy ciasto (ok. 5 minut), dodajemy roztopiony, letni tłuszcz i nadal wyrabiamy, aż będzie jednolite, sprężyste i lśniące.
4. Odstawiamy w ciepłe miejsce, by wyrosło.
5. Gdy ciasto podwoi objętość, dzielimy je na równe części, na posypanej mąką stolnicy formujemy zgrabne bułeczki, układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze, odstawiamy, by wyrosły.
6. Przed wstawieniem do nagrzanego piekarnika smarujemy wierzchy roztrzepanym białkiem, pieczemy w temperaturze 160 stopni Celsjusza przez około 30 minut.
7. Bułeczki powinny być lekko zrumienione i wyrośnięte.
8. Po przestudzeniu układamy je w koszyczku.

Jak podawać?

Podajemy z masłem, miodem, dżemem