

## ***Półslodkie bułeczki drożdżowe***

### **Składniki:**

- 400 g mąki
- 40 g drożdży
- 2 łyżki cukru
- $\frac{3}{4}$  szkl. ciepłego mleka
- 2 łyżki masła
- 1 jajko
- $\frac{1}{2}$  łyżeczki soli
- Żółtko i 2 łyżki mleka do smarowania bułeczek
- Mak do posypania



### **Wykonanie:**

Drożdże rozcieramy z łyżeczką cukru, dodajemy łyżkę mąki i  $\frac{1}{4}$  szkl. mleka, mieszamy i odstawiamy nakryte na 15 minut w ciepłe miejsce.

Mąkę przesiewamy do miski, a potem dodajemy do naszego rozczynu. Dodajemy sól, resztę cukru, jajko, stopione i ostudzone masło i  $\frac{1}{2}$  szkl. mleka. Najpierw mieszamy łyżką do połączenia się składników, a potem dokładnie wyrabiamy ciasto, do czasu, aż zacznie odchodzić od ręki i stolnicy. Jeżeli ciasto będzie za luźne podsypmy mąką. Ciasto powinno mieć konsystencję plasteliny. Następnie miskę natłuszczamy i pozostawiamy w niej ciasto do wyrośnięcia na 1 godz.

Wyjmujemy nasze wyrośnięte ciasto na stolnicę i już bez używania mąki jeszcze chwilę wyróbmy ciasto, tak, żeby pozbyć się powietrza z wyrośniętego ciasta. Jeżeli ciasto będzie się nam kleić do rąk lub do stolnicy to lekko posmarujmy stolnicę olejem. Teraz formujemy bułeczki o wadze 50-60 g (wyjdzie około 12 bułeczek). Bułeczki formujemy przez zawijanie boków ciasta do środka (jak na filmie). Dzięki temu bułeczki urosną do góry a nie w szerz.

Błazkę wykładamy pergaminem. Układamy je na blaszce, w kilkunastocentymetrowych odstępach. Nakrywamy bułeczki ściereczką i pozawalamy im podwoić swoją objętość – około 30 min.

Żółtko mieszamy z mlekiem i smarujemy nim każdą bułeczkę. Posypujemy po wierzchu makiem i wstawiamy do pieca, nagrzanego do 180 ° C. Pieczemy około 15- 20 min, aż zrumienią się na złoto.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

