

# Pyszne bułeczki mleczne bez wyrabiania

## Składniki na zaczyn:

- 100 ml ciepłego mleka
- 15 g drożdży świeżych (4g drożdży instant)
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka cukru

## Składniki na ciasto:

- 150 ml ciepłego mleka
- 350 g mąki pszennej (typ 650-750)
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 3 łyżki cukru
- 0,5 łyżeczki soli



## Wykonanie:

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy 2 łyżki mąki, 1 łyżkę cukru i zalewamy 100 ml ciepłym mlekiem. Wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować.

Osoby, które będą przygotowywać bułki z drożdży suchych instant, pomijają robienie zaczynu i przechodzą od razu do robienia ciasta. Łączą ze sobą składniki z zaczynu i składniki na ciasto.

Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje, dodajemy 150 ml ciepłego mleka (30-35°C), 1 jajko, 3 łyżki cukru, 1 łyżkę oleju rzepakowego i wszystko dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy 350 g mąki pszennej oraz sól i mieszamy łyżką, szpatułką około 2-3 min do połączenia się składników. Tak przygotowane ciasto odstawiamy na 1 godz. w ciepłe miejsce.

Po godzinie, gdy ciasto podwoiło swoją objętość, szpatułką lub łyżką mieszamy ciasto, żeby pozbyć się gazów. Wtedy przierzucamy ciasto na stolnicę obficie obsypaną mąką. Brzegi ciasta kilkakrotnie zawijamy do środka, a następnie odwracamy i formujemy kulę. Ciasto dzielimy na 12 równych części, po około 60 g. Jeżeli będziemy mieli mniejsze naczynie żaroodporne to ciasto cielimy na 9 części. Ciasto jest klejące, więc musimy podsypywać sobie stolnicę mąką. W każdą porcji ciasta (1/12 z całości) brzegi składamy do środka, odwracamy i formujemy, żeby powstała kula. Robimy tak z każdą częścią ciasta. Stolnicę obsypujemy mąką i kładziemy ciasto w odstępach przykrywając ściereczką na 15 min, żeby ciasto odpoczęło.

Po 15 min kuleczki rozplaszczamy i ponownie zwijamy brzegi do środka, ponownie formując kuleczkę. Kuleczki ciasta przekładamy do naczynia żaroodpornego o wymiarach 21x31 cm, wyłożonego papierem do pieczenia. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy ponownie do wyrośnięcia na 1 godz.

Po tym czasie naczynie żaroodporne wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 20 min, do ładnego zarumienienia.

Po upieczeniu bułeczki wyciągamy z naczynia, pomagając sobie papierem do pieczenia, który jest po spodem i studzimy.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

