

## Buleczki - inaczej



### Składniki:

- 1¼ łyżeczki drożdży instant lub 10 g świeżych
- 175 ml letniego mleka
- 30 g płynnego masła
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko
- 280 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli

### Dodatkowo:

- 15 g płynnego masła do posmarowania (niekoniecznie, ja nie dałam)

Drożdże rozpuścić w połowie mleka, odczekać 5 minut. Resztę mleka rozmieszać z 30 g masła, cukrem i jajkiem. Mąkę wymieszać z solą, dodać rozpuszczone drożdże i resztę składników. Zagniać, aż powstanie gładkie, miękkie i elastyczne ciasto (dosypałam jeszcze około 3 łyżek mąki by się nie kleiło zbyt mocno). Odstawić do wyrośnięcia na 1,5 h (do podwojenia objętości).

Ciasto rozwałkować na prostokąt o wymiarach 20 x 40 cm. Prostokąt pociąć na 4 paski o szerokości około 5 cm. Każdy z pasków podzielić na 4 części. Powstanie 16 małych prostokątów. Powierzchnię każdego posmarować płynnym masłem, złożyć na pół posmarowaną powierzchnią do środka, ale nie całkiem dokładnie, lecz tak, by na powierzchni odstawał kawałek około 1 cm. Kawałki układać na blaszce dość luźno jeden za drugim, opierając następny na tym wysuniętym 1 cm. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia jeszcze na 30 minut. Całość posmarować masłem.

Piec 15 - 20 minut (ja piekłam około 10 minut) w piekarniku rozgrzanym do 220°C.

