

## Bułeczki śniadaniowe



### Składniki na około 14 bułek:

- 1 i 1/4 szklanki letniego mleka
- 7 g suchych drożdży lub 15 g świeżych
- 1/4 szklanki cukru (tyle było w oryginale, ale polecam dać 1-2 łyżki, w zależności od tego, jak słodkie chcecie mieć bułeczki)
- 1 jajko
- 2 łyżki roztopionego masła
- 3/4 łyżeczki soli
- 3 i 3/4 - 4 szklanki mąki pszennej chlebowej

### Dodatkowo:

- 1 roztopiona łyżka masła do posmarowania

Mleko lekko podgrzać, jajko roztrzepać, drożdże suche wymieszać z mąką (ze świeżymi zrobić rozczyn), masło roztopić.

Wszystkie składniki połączyć razem w naczyniu i wyrabiać około 5 minut. Ciasto będzie bardzo klejące, ale starać się nie podsypywać zbyt dużo mąką by nie było zbyt twarde. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłe do podwojenia objętości.

Po tym czasie ciasto jeszcze raz krótko wyrobić, formować bułeczki, układać na oprószonej mąką blaszce. Przykryć ściereczką i odstawić do napuszenia na 30 minut. Przed pieczeniem posmarować roztopionym masłem.

Piec w temperaturze 190°C przez około 15 - 20 minut. Studzić na kratce.

### **Metoda dla maszynistów:**

Wszystkie składniki umieścić w maszynie do pieczenia chleba, wg kolejności: płynne, sypkie, na końcu drożdże. Nastawić program do wyrabiania i wyrastania ciasta

'dough' (około 1,5 h), po czym wyjąć, krótko wyrobić, uformować bułeczki. Dalej postępować według powyższego przepisu.