

Bułeczki maślane z rodzynkami



Składniki na około 26 bułeczek:

- 150 g masła (margaryna nie daje takiego dobrego smaku)
- 500 ml mleka
- 50 g [świeżych](#)

drożdży

- 1/2 łyżeczki soli
- 100 - 150 g cukru
- około 1 kg mąki pszennej
- 200 g rodzynek

Do posmarowania:

- 1 jajko

Uwaga: w składzie bułeczek nie ma jajek.

Tłuszcz roztopić w garnku, dodać mleko i podgrzać do [temperatury](#)

około 37 stopni. Trochę płynu odlać do oddzielnego naczynia i rozpuścić w nim drożdże. Dodać resztę tłuszczu z mlekiem, sól, cukier i około 3/4 przygotowanej mąki. Wyrobić ciasto, dodać resztę mąki. Ciasto jest dobrze wyrobione, gdy łatwo odchodzi od ścianek naczynia. Zostawić do wyrośnięcia. Ma podwoić objętość. Wyrobić jeszcze raz przez kilka minut, dodając rodzynki.

Uformować gładkie i równe kulki (około 70 g każda). Ułożyć na blaszce, odstawić do napuszenia na około 20 - 30 minut. Kiedy podrosną posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec około 10 minut w temperaturze 220°C.