

## Bułki na jogurcie



### Składniki na 12 dużych bułeczek:

- 500 g mąki pszennej (użyłam chlebowej)
- 1 łyżka cukru
- 1,5 łyżeczki soli
- 7 g drożdży suchych (1 opakowanie) lub 14 g drożdży Świeżych
- 200 g jogurtu (naturalnego, greckiego, itp.)
- 120 ml mleka
- 1 jajko
- 60 g masła

### Dodatkowo:

- 1 jajko do posmarowania
- sezam do posypania

Wszystkie składniki na bułeczki włożyć do miski i zagnieść ciasto (można użyć miksera, ja umieściłam je w maszynie do pieczenia chleba na wyrabianie i wyrośnięcie). Przykryć ściereczką i pozostawić do podwojenia objętości (około 1,5 h).

Wyrośnięte ciasto podzielić na 12 równych kawałków, z których uformować bułeczki. Kłaść na blaszce oprószonej mąką (można kłaść w niewielkich odległościach od siebie, by podczas pieczenia się zetknęły), przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 40 minut.

Po wyrośnięciu posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać sezamem. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C, przez 20 - 25 minut (piekłam krócej). Studzić na kratce.