

Bułeczki wachlarzyki na maślance



Składniki na 12 bułeczek:

- 90 g masła, roztopionego
- 2 łyżeczki drożdży suchych (lub 16 g świeżych)
- 1/4 szklanki letniej wody
- 1 łyżka miodu lub cukru
- 3 szklanki mąki + na podsypywanie
- 1,5 łyżeczki soli
- 3/4 szklanki maślanki

Dodatkowo:

- około 6 łyżek roztopionego masła do posmarowania

Drożdże suche wymieszać z mąką (ze świeżymi zrobić najpierw rozczynek). Mąkę wsypać do miski, dodać letniej wody, roztopionego masła, miodu, soli, maślanki. Ciasto dobrze wyrobić, można mikserem (z hakiem do wyrabiania ciasta drożdżowego) bowiem ciasto mocno się klei. Starać się jednak nie podsypywać mąką. Ciasto po wyrobieniu przykryć ręczniczką i pozostawić do podwojenia objętości (około 1,5 - 2 h).

Po tym czasie ciasto wyjąć, krótko wyrobić, podzielić na 2 części. Każdą z nich rozwałkować na kwadrat o boku 30 cm (teraz można podsypywać mąką). Posmarować roztopionym masłem (około 2 łyżek na każdą część). Przekroić na 6 równych pasów. Pasy poukładać jeden na drugim. Tak ułożone przekroić na 6 części

(które są 6 bułeczkami). Formę do muffinek wysmarować masłem, wysypać kaszą manną lub bułką tartą. Każdą bułeczkę położyć na boku w foremce na muffinę. Po ułożeniu wszystkich formę przykryć, pozostawić do napuszenia na około 30 minut, w cieple.

Piec w temperaturze 190°C przez 20 - 25 minut. Jak szybko złapią kolor, przykryć folią aluminiową. Po wyjęciu z piekarnika posmarować pozostałymi 2 łyżkami roztopionego masła. Studzić na kratce.

Metoda dla maszynistów:

W maszynie umieścić składniki wg kolejności: płynne, sypkie, na końcu drożdże. Nastawić program do wyrabiania i wyrastania ciasta 'dough' (około 1,5 h). Po tym czasie ciasto wyjąć, krótko wyrobić, podzielić na 2 części i dalej postępować wg podanego wyżej przepisu.