

Bułeczki na Święta Wielkanocne



Składniki na 12 bułeczek:

- 450 g mąki chlebowej
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka drobnego cukru
- 50 g masła
- 15 g świeżych drożdży (lub 7 g suszonych)
- 280 ml ciepłego mleka + 1 łyżka do smarowania

Mąkę z solą przesiać do dużej miski, dodać cukier, miękkie masło i rozetrzeć jak na kruszonkę. Drożdże rozpuścić w 4 łyżkach mleka, dodać pozostałe mleko i wymieszać z zawartością miski, formując miękkie ciasto. Wyłożyć na lekko posypaną mąką stołnicę i wyrabiać przez 8 - 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. Pozostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości.

Po tym czasie ciasto ponownie zagnieść, podzielić na 12 części, uformować z nich kulki, poukładać na lekko posmarowanej tłuszczem blaszce, w dość dużych odstępach. Każdą kulkę naciąć ostrym nożem na krzyż, przykryć ręczniczką i pozostawić znów do wyrośnięcia na około 20 minut.



Wyrośnięte bułeczki posmarować mlekiem (pominęłam) i piec około 20 - 25 minut w temperaturze 200°C.