

Bułki maślane

Składniki:

- ✓ 40 g drożdży
- ✓ 0,5 szklanki cukru
- ✓ 1 łyżka cukru waniliowego
- ✓ 1 szklanka mleka
- ✓ 2 żółtka
- ✓ 70 g masła
- ✓ 600 g mąki
- ✓ 2 białka
- ✓ duża miska

Wykonanie:

Zagrzać na palniku całe mleko. Rozpuścić masło (nie gotować). Do rondelka wlewamy niewielką ilość mleka, w którym rozpuszczamy drożdże, dodajemy łyżkę cukru i łyżkę mąki (zrobić z tego zaczyn). Pozostawić do wyrośnięcia na wyłączonym, ciepłym palniku. Do dużej miski wsypujemy mąkę, cukier, cukier waniliowy, żółtka, wyrośnięty zaczyn. Całość ugniatamy powoli dodając stopniowo mleko i rozpuszczone masło. Gnieciemy ok 10 minut, w razie potrzeby można dodać trochę więcej mleka. W momencie, gdy ciasto zacznie odchodzić od ręki odstawiamy je w ciepłe miejsce. Przykrywamy ściereczką i czekamy, aż wyrośnie co najmniej drugie tyle. Następnie przygotowujemy stolnicę, mąkę i twardą marmoladę bądź borówki, Nutellę. Maczamy ręce w mące i po małej garści odrywamy ciasto. Delikatnie spłaszczamy je, nakładamy łyżeczkę marmolady, zbieramy boki i sklejamy u góry (jeśli ciasto się zbyt klei to obsypujemy ręce mąką). Odwracamy do góry nogami i układamy na blasze wyłożonej pergaminem. Bułeczki smarujemy roztrzepanym białkiem. Jak ktoś lubi może wierzch bułeczek posypać kruszonką lub sezamem. Piecyk ustawiamy na 180 stopni, góra/dół, pieczemy ok 30 minut do zbrązowienia skórki.

Kruszonka: 0,5 kostki margaryny, 0,5 szklanki cukru (można mniej) i 2 łyżki mąki. Wszystko razem łączymy i rozcieramy w rękach tak, by powstały grudki.

Z podanych składników wychodzi ok 16 bułeczek. Jeśli ktoś ma życzenie zrobić więcej należy podwoić ilość składników. By bułeczki nie stwardniały po wystygnięciu należy je przechowywać w szczelnym naczyniu lub woreczku.

Życzymy smacznego ☺