
Bułeczki drożdżowe 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6094 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

1/2 szklanki mleka,

5-10 dag margaryny,

5 dag (3 łyżki) cukru,

1 jajo,

1 białko,

5 dag drożdży,

1 łyżeczka soli,

tłuszcz i mąka do blachy

Z połowy mleka, cukru i drożdży sporządzić rozczyń i pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę posiekać z tłuszczem, mlekiem, cukrem, jajem i solą. Dodać wyrośnięte drożdże. Wyrabiać ciasto przez kilka minut. Przykryć je i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Z ciasta uformować kulki. Ułożyć je luźno na blasze wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte bułeczki posmarować rozmaconym białkiem. Piec w średnio gorącym piekarniku przez 15-20 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>