
Bułeczki wiejskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 755 razy.

Przesiać 2 1/2 kilo mąki, wlać w środek w mąkę 1/2 litra mleka, rozrobiwszy w nim 120 gr. drożdży, wymieszać z trochę mąki i pozostawić . Ubiwszy poprzednio do białości 10 jaj z 40 deka cukru, wlać w ciasto, jak i 3/4 litra mleka i bić ciasto doskonale. Po czym dodać 30 deka masła, poprzednio na śmietanę utartego, znów doskonale ubijać , robić bułeczki, otarzać je lekko w mące, kłaść na blachę masłem wysmarowaną i po doskonałym wyrośnięciu posmarować je jajkiem i upiec w niezbyt gorącym piecu.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"