

# Bułeczki na maślance



Autor: **kulinarneprzygody**  
Przepisów: **241** Ocena: **11850**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- \* 600 g mąki tortowej
- drożdże instant paczka
- Maślanka szklanka
- Woda ciepła 200 ml
- Sól 2 łyżeczki
- Cukier 2 łyżeczki
- Olej roślinny 2 łyżki
- Proszek do pieczenia 1/4 łyżeczki
- Jajko
- opcjonalnie mak, słonecznik itp

## Sposób przygotowania:

- 1 -Do miski wsypujemy mąkę, drożdże, sól, cukier oraz proszek do pieczenia.
  - W osobnej miseczce łączę wodę z olejem i maślanka.
  - mokrymi składnikami zalewam suche składniki i wyrabiam ciasto.
  - Ciasto przykrywam i odstawiam na pół godziny.
  - Blaszkę z piekarnika wykładam papierem do pieczenia a na nim z przygotowanego ciasta formuje bułeczek
  - Następnie zostawiam surowe bułeczki na kolejne pół godziny na blaszce do wyrośnięcia.
  - Po tym czasie smarujemy każdą bułkę rozmąconym jajkiem i posypujemy makiem, słonecznikiem i siemieniem lnianym lub tym co mamy :)
  - Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni. Pieczemy 15 minut z termoobiegiem.

## Twoje notatki do przepisu: