

Pyszne maślane bułeczki z rodzynekami



Autor: **Murena**
Przepisów: **174** Ocena: **2501**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 150 g masła
- 500 ml mleka
- 50 g świeżych drożdży
- pół łyżeczki soli 120 g cukru
- 150 g rodzynek
- dodatkowo jedno jajko i łyżka mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczamy i odstawiamy do przestudzenia. Rodzynki najlepiej namoczyć we wrzątku. Do 250 ml mleka dodajemy pokruszone drożdże oraz łyżkę mleka, dokładnie mieszamy aby drożdże się rozpuściły i odstawiamy w ciepłe miejsce na kilkanaście minut.

Do dużej miski wsypujemy mąkę, sól, resztę cukru i dokładnie mieszamy. Dodajemy nasz zaczyn, resztę mleka i rozpuszczone masło. Wyrabiamy ciasto. Ciasto powinno łatwo odchodzić od ścianek miski. Gotowe ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę aby ładnie wyrosło. Następnie dodajemy rodzynki i ponownie wyrabiamy ciasto. Rodzynki powinny znaleźć się w środku ciasta



- 2 .Ciasto dzielimy na równe części i z każdej wyrabiamy ładną gładką kulkę. Gotowe bułeczki kładziemy w odstępach na papierze do pieczenia i zostawiamy je jeszcze na 10-15 min. Gdy bułeczki trochę podrosną smarujemy je jajkiem wymieszanym z łyżką mleka. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200C i pieczemy ok. 15-20 minut (funkcja piekarnika góra-dół).



Twoje notatki do przepisu: