

# BUŁECZKI DROŻDŻOWE - mega puszyste

## SKŁADNIKI:

- 3 szkl mąki pszennej typ. 750
- 2 łyżeczki cukru (1 do rozczynu, druga do ciasta)
- 1 łyżeczka soli
- 120 ml mleka (może być roślinne)
- 50 g rozpuszczonego masła
- 25 g drożdży
- 2 jajka (1 do ciasta, drugie do posmarowania)
- 3 łyżki jogurtu naturalnego (może być kozie lub kokosowe)
- ziarna: mak, sezam biały - czarny, siemię lniane, pokruszone pestki dyni



1. Przygotuj rozczyn: letnie mleko, drożdże, cukier, szczypta soli. Odstaw do wyrośnięcia na 30 min.
2. Masło rozpuść i pozostaw do wystygnięcia.
3. Pozostałe składniki (oprócz 1 jajka do smarowania i ziaren) przygotuj w misce.
4. Wystudzone masło wlej do przygotowanych wcześniej składników wraz z rozczynem. Wymieszaj.
5. Połączone ciasto ugniataj jeszcze przez chwilę. Połącz je do jednolitej masy. Pozostaw pod przykryciem do wyrośnięcia na 30 min.
6. Z wyrośniętego ciasta uformuj wałek i podziel na 8 równych części. Jedna bułeczka - środek ma być ciut większa niż pozostałe. Z każdej części uformuj bułeczki. Pozostaw bułeczki do wyrośnięcia na 20 min.
7. Włącz piekarnik 180 stopni.
8. Wyrośnięte bułeczki posmaruj jajkiem, posyp ulubionymi zianami.
9. Piec 180 stopni ok 20 min.

---

MOJE NOTATKI: