



Brioszka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Brioszka będzie idealna na śniadanie, przekąskę albo deser. Można ją jeść na słodko i słono!

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Do garnka wlej mleko. Podgrzej je, aby było ciepłe, ale nie gorące. Dodaj drożdże i cukier. Wymieszaj. Odstaw na ok. 10 minut.

Krok 2

Do dużej miski wlej drożdże z mlekiem, dodaj mąkę oraz jajka wymieszane z solą. Wyrabiaj ciasto, aż do całkowitego połączenia się składników. Dodaj miękkie masło. Ponownie zagnieć ciasto. Odstaw przykryte ściereczką ciasto do lodówki na całą noc.

Krok 3

Wyjmij ciasto z lodówki i pozostaw w ciepłym miejscu na ok. 1 godzinę.

Krok 4

Dwie foremki wysmaruj masłem. Ciasto pokrój na 16 części i uformuj z nich kulki. Ułóż je w foremkach - w każdej ma być po 8 kulek. Pozostaw ciasto w foremkach na ok. 1 godzinę, aby urosło.

Krok 5

W miseczce roztrzep żółtko z 1 łyżką mleka. Tak powstałą mieszanką posmaruj ciasto. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 20 minut. Brioszkę podawaj w pełni ostudzoną. Smacznego!

Składniki:

70 ml mleka UHT Łaciate 2%

2 łyżeczki suszonych drożdży

30 g cukru

4 jaja

340 mąki pszennej

100 g masła Łaciate

1 szczypta soli

Dodatkowo:

1 żółtko

1 łyżka mleka UHT Łaciate 2%