



Bułeczki drożdżowe z kruszonką

Autor: Kamila O

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Mąkę przesiać do miski.

Krok 2

Zrobić zaczyn z drożdży, cukru i mleka i odrobiny mąki, odstawić w ciepłe miejsce.

Krok 3

Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, a margarynę stopić.

Krok 4

Gdy rozczyn drożdżowy zwiększy swoją objętość dodać do miski z mąką, dodać sól, jajka i zacząć wyrabiać razem, wybijając ciasto tak, aby weszło jak najwięcej powietrza.

Krok 5

Gdy ciasto będzie już gładkie z lśniącą powierzchnią z wieloma pęcherzykami oraz będzie odchodzić od ręki, wlewać stopniowo tłuszcz i wyrabiać, aż ciasto połączy się dokładnie z tłuszczem. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce.

Krok 6

Gdy ciasto powiększy swoją objętość formować małe okrągłe bułeczki i układać na prostokątnej blasze posmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką, zostawić je w ciepłym miejscu, aby jeszcze wyrosły.

Krok 7

Gdy zwiększa swoją objętość o 100% posmarować roztrzepanym jajkiem i na każdej bułeczce położyć troszkę kruszonki.

Krok 8

Półowę bułeczek posypać cukrem kryształem i cynamonem.

Krok 9

Piec w dobrze nagrzanym piekarniku ok. 25 minut.

Kruszonka

Masło z mąką posiekać, dodać cukier i razem wszystko rozetrzeć.

Składniki:

50 dag mąki pszennej
5 dag drożdży
250 ml mleka łąciate,
5 dag cukru
5 dag margaryny
2 żółtka
Sól
Tłuszcz do formy
1 jajko do posmarowania ciasta

Kruszonka:

6 dag mąki pszennej
6 dag cukru
6 dag margaryny

Dodatkowo:

Cukier
Cynamon