Mleczne bułeczki z cytrynową nutką

Renixx

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

140 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- mleko ciepłe - 1 szklanka
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 2/3 łyżeczka
- masło - 2 dag
- drożdże - 2 + 1/2 dag
- jajko - 1 szt.
- aromat cytrynowy - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do małej miseczki pokruszyć drożdże, dodać cukier, 2-3 łyżki ciepłego mleka, wymieszać. W dużej misce wymieszać mąkę z solą i masłem. Na środku zrobić dołek, wlać drożdże, aromat i pozostałe mleko pozostawiając 2 łyżki. Ciasto dokładnie wyrobić ręką lub mikserem, przykryć folią spożywczą lub ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na około 1,5 godziny.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, podzielić na części, formować bułeczki i układać na przygotowanej blaszce, pozostawiając odstępy między bułeczkami. Odłożyć w ciepłe miejsce na 20 minut.

Następnie posmarować roztrzepanym jajkiem z 2 łyżkami mleka. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 190 stopni około 10-15 minut.