Bułeczki drożdzowe z dodatkami

Na widelcu

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

75 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mleko - 3/4 szklanka
- mąka - 3 i 1/4 szklanka
- masło - 1/4 szklanka
- jajko - 1 szt.
- drożdże - 1 szklanka
- sól - 1/2 łyżeczka
- ser żółty - 5 plaster
- salami - 5 plaster
- serek biały - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko podgrzewamy w garnuszku. Zdejmujemy go z ognia, dodajemy masło. Mieszamy i lekko przestudzamy.

KROK 2: W misce mieszamy 2 i 1/4 szkl mąki ,sól, drożdże. Dodajemy wodę, jajko i mleko z masłem. Miksujemy dodając stopniowo mąkę.

KROK 3: Ciasto wyrabiamy i odkładamy do wyrośnięcia przez godzinę.

KROK 4: Ciasto rozwałkowujemy w prostokąt. Układamy pokrojone plasterki sera i salami. Zwijamy.

KROK 5: Ciasto kroimy pionowo i ugniatamy bułeczki. Pieczemy przez 20 min. w 180 st.

KROK 6: Lekko przestudzone bułeczki przekrawamy w pół i smarujemy serkiem. Zamykamy bułeczki.