



Buleczki kwiaty

 STOPKA

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 10 porcji

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 500 g

cukier - 65-70 g

drożdże - 30 g

letnie mleko - - 130 ml

1 jajko + 1 żółtko -

roztopione masło - 50 g

Nadzienie dekoracja: -

rodzynki - 4-5 łyżka

Dodatkowe info:

Razem z mężem uwielbiamy drożdżowe bułeczki. W formie kwiatowej fajnie wyglądają no i doskonale smakują.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Do przesianej mąki wkruszyć drożdże, posypać odrobiną cukru, zalać 3 łyżkami lekko ciepłego mleka. Odstawić na 10 minut do wyrośnięcia. W tym czasie jajko i żółtko utrzeć z pozostałym cukrem. Gdy drożdże wyrosną, dodać do miski resztę składników, dokładnie wyrobić na gładkie ciasto. Masa powinna być lekko luźna, ale zwarta. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (1/2-1 godziny). Rodzynki moczymy w gorącej wodzie z aromatem rumowym, potem odcedzamy. Z wyrośniętego ciasta odrywamy kawałki ciasta, formujemy okrągłe placki na grubość około 1-1,5 cm. Każdy placek nacinamy 5 razy do 3/4 głębokości. Na środek każdego placuszka kładziemy po 4 rodzynki i lekko dociskamy. Potem boki każdego nacięcia bierzemy pod spód i sklejamy. Placuszki przenosimy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na 20 minut przykrywamy jeszcze ściereczką i odstawiamy do podrośnięcia. Potem przed wstawieniem do pieczenia każdy płatek możemy lekko naciąć tępą stroną noża. Bułki pieczemy w 180 C przez około 15-20 minut. Bułki można polukrować.