




## Buleczki szafranowo - cukrowe

 MagdalenaKK

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 14 porcji

### Składniki:

Esencja szafranowa: -  
nitki szafranu - 0,25 g  
drobny cukier - 10 g  
ciepłe mleko - 30 ml

Ciasto: -

mąka pszenna chlebowa typ 750 -  
370 g

drobny cukier - 30 g

świeże drożdże - 20 g

szczypta soli - 1 szt.

ciepłe mleko - 155 ml

jajo - 1 szt.

masło w temp. pokojowej,  
pokrojone w kostkę - 65 g

Nadzienie: -

miękkie masło - 75 g

drobny cukier - 50 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Nitki szafranu utrzeć w moździerzu. Następnie dodać cukier i znów ucierać. Na końcu wlać ciepłe mleko i wszystko dokładnie połączyć.

**KROK 2:** Z drożdży, odrobiny cukru, mąki i ciepłego mleka zrobić rozczyń. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

**KROK 3:** Do misy robota kuchennego przesiać mąkę, resztę cukru i sól. Dodać wyrośnięty rozczyń, wbić jajko, wlać ciepłe mleko oraz szafran z cukrem i mlekiem. Na końcu dodać miękkie, pokrojone w kostkę masło. Całość wyrobić na gładkie ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

**KROK 4:** Po tym czasie ponownie zagnieść ciasto. Następnie rozwałkować prostokąt. Połowę ciasta posmarować masłem i posypać cukrem. Drugą połowę nakryć posmarowaną częścią. Delikatnie rozwałkować. Teraz należy pociąć ciasto na wąskie paski, a każdy z nich zrolować i uformować buleczkę.

**KROK 5:** Buleczki należy zostawić na blaszce aż wyrosną. Piekarnik nagrzać do 180 stopni Celsjusza. Przed włożeniem do piekarnika buleczki należy posmarować rozbełtanym żółtkiem z odrobiną mleka. Piec ok. 20 minut, aż się zrumienią. Po upieczeniu, jeszcze ciepłe, posmarować delikatnie roztopionym masłem i obtoczyć w drobnym cukrze.