Bułeczki tygrysie

gosia56

Polecane na: **lunchbox, pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

9 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 20 dag
mąka pełnoziarnista - 30 dag
drożdże świeże - 3 dag
sól - 1 łyżeczka
olej - 2 łyżka
woda letnia - 100 ml
mleko letnie - 200 ml
miód - 1 łyżeczka

powłoka tygrysia : -
mąka ryżowa - 10 dag
woda ciepła - 100 ml
drożdże suszone - 1 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka
olej - 1 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Jak nie mamy mąki ryżowej to wystarczy po mielić ryż w młynku do kawy

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kruszymy drożdże do miseczki dodajemy miód i 2-3 łyżki letniego mleka i dwie łyżki mąki mieszamy i odstawiamy aż wyrosną .
Do miski robota dajemy mąki,sól,mleko wymieszane z wodą olej i dodajemy wyrośnięte drożdże, mieszamy ciasto .
,Zostawiamy chwilę aż trochę podrośnie i jeszcze raz krótko mieszamy. Wyrobione ciasto przekładamy do miski i odstawiamy w ciepłe miejsce i czekamy aż ciasto wyrośnie
.Ciasto dzielimy na części mi wyszło 9 szt.
Formujemy bułeczki układamy na blasze.
W miseczce mieszamy składniki na powłokę tygrysią musi być nie za rzadka dlatego wodę wlewamy sukcesywnie..
Wymieszane składniki powłoki odstawiamy na około 15 minut.
Jak bułki podrosną każdą bułkę smarujemy przygotowaną masą.
Tak przygotowane bułki odstawić jeszcze na chwilę

Bułeczki pieczemy około 30 minut 175 st
i studzimy na kratce. POLECAM!!