




## Drożdżowe świnki

 MagdalenaKK

Polecane na: [desery](#), [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna typ 450 - 500 g  
cukier - 1/3 szt.  
sól - 1 szczypta  
żółtka - 3 szt.

roztopione masło - 60 g  
świeżych drożdży - 25 g  
ciepłe mleko - 1 szklanka  
kulki pieprzu lub ziela angielskiego  
- - kilka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mleko lekko podgrzej, a masło roztop w rondelku i odstaw do przestudzenia. Z drożdży, łyżeczki cukru, łyżki mąki i ciepłego mleka zrób zaczyn. Odstaw do wyrośnięcia na ok. 15 minut.

**KROK 2:** W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier i sól. Dodaj wyrośnięte drożdże, rozbełtane żółtka i mleko. Kiedy ciasto będzie wyrobione dodaj ostudzone masło. Wyrób ponownie i odstaw do wyrośnięcia. Ciasto musi podwoić objętość.

**KROK 3:** Po tym czasie ponownie wyrabiaj ciasto. Podziel je na kilka równych części i uformuj z nich bułki. Każdej śwince zrób z ciasta uszy, ryjek i oczy z ziela angielskiego lub pieprzu. Zostaw do wyrośnięcia na około 30 minut. W tym czasie nastaw piekarnik na 180°C, góra-dół. Przed włożeniem do piekarnika nasmaruj ciasto jajkiem rozbełtanym z mlekiem. Piecz do zrumienienia ciasta.