

www.SztukaKulinarna.pl

Bułka drożdżowa

ilość porcji **15** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	mąka pszenna	
10	dkg	mąki kukurydzianej	
6	dkg	drożdże	
1	szt	jajko	
5		żółtko	
4	łyżki	cukier	
1	szklanka	mleko	
10	dkg	masło	
1	szt	cukier waniliowy	
		rodzyneków	
		sól	

Przepis Z cukru, mleka i drożdży zarobić rozczyń (ciepłe mleko + cukier + drożdże + trochę mąki), jak pojawią się na powierzchni pęcherzyki dodać wszystkie pozostałe składniki, oprócz masła. Dokładnie wyrobić ciasto o lekkiej konsystencji (jeżeli ciasto jest za gęste dodać mleka, gdy za wolne dodać mąki). Po wyrobieniu dodać na końcu roztopione, ale nie gorące masło. Odstawić do wyrośnięcia. Wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę. Poczekać jeszcze do wyrośnięcia. Piec około 50 min. w temperaturze do 170 °C, ostatnie 20 min. w temperaturze 200 °C. Ta bułka jest nieco inna w smaku niż typowa - drożdżowa. Jest smakowita, pulchna, żółciutka i zawsze pięknie wyrasta. Możemy urozmaicić jej smak, smarując masłem, dżemem, powidłami.

Składniki

0.5 kg mąki pszennej, 10 dkg mąki kukurydzianej, 6 dkg drożdży, 1 całe jajo, 4 - 5 żółtek, 4 łyżki cukru, 1 szkl. mleka, 0.5 kostki masła, cukier waniliowy, szczypta soli, rodzyński.