



Bułeczki maślane (z nutką advokata)

Bułeczki maślane to doskonały pomysł na śniadanie! Takie domowej roboty są nieporównywalnie zdrowsze od tych, jakie możemy dostać w sklepach – z długą listą dziwnych składników... Kiedyś je kupowałam, a odkąd zaczęłam się interesować składem produktów, które ładują w koszyku omijam szerokim łukiem. Tym razem sama upiekłam maślane i bułeczki są miękkie, lekko słodkie, a dodatkowo można je jeszcze dosłodzić, np. dżemem. Ale świetnie smakują nawet same – do kawy, herbaty czy kubka kakao ☐ uwielbiam! ☐

Trwa karnawał – wszędzie pełno pączków, faworków, ptysiów... To i bułeczki wpisują się w ten czas doskonale! ☐ ale polecam je też zabrać do pracy, szkoły, piknik czy gdziekolwiek się wybieramy.

Podane przeze mnie proporcje są duże – wyjdzie około 50 bułeczek, więc jeśli nie macie potrzeby piec aż takiej ilości trzeba proporcjonalnie zmniejszyć ilość składników. Ja jak już piekę to duuużo ☐

P.s. Tego alkoholu to w bułeczkach nie czuć! Jest tylko dodatkiem, dzięki któremu bułeczki są lepsze w smaku. Spokojnie możecie dawać je dzieciom ☐



Składniki:

8 szkl. mąki pszennej

200 g masła 82% tłuszczu

100g świeżych drożdży

2/3 litra letniego mleka

10 żółtek

2/3 szkl. cukru

1 cukier wanilinowy

1 kieliszek likieru advokat (ale może być i ajerkoniak czy inny alkohol)

szczypta soli

Dodatkowo:

1 jajko do smarowania

Sposób przygotowania:

Drożdże rozcieramy z cukrem, dodajemy szklanekę letniego mleka i szklanekę mąki, mieszamy i odstawiamy na kilka minut. W drugiej misce rozcieramy żółtka ze szczyptą soli i advokatem. Masło rozpuszczamy i studzimy.

Do dużej miski przesiewamy resztę mąki, dodajemy cukier wanilinowy, ciepłe mleko, przestudzone płynne masło i mieszankę żółtek z alkoholem. Długo i energicznie wyrabiamy ciasto – będzie klejące, ale zacznie odchodzić od rąk. Odstawiamy miskę z ciastem, przykrytą ściereczką, na około 40 minut do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

Po wyrośnięciu, zwilżonymi w ciepłej wodzie dłońmi, odrywamy małe kawałeczki i formujemy kulkę. Układamy w niewielkich odstępach od siebie na blaszce z papierem do pieczenia. Gotowe bułeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem i odstawiamy na 10 minut, by ciasto odpoczęło i zaczęło rosnąć. Pieczemy w 180 stopniach do zrumienienia (u mnie było to około 20-25 minut).



