



Bułeczki drożdżowe

(12 SZTUK)



Program Bake
12-15 min



Program rozmrażanie
15 min

Składniki:

Mąka pszenna	500 g
Świeże drożdże	25 g
Mleko	250 ml
Masło	100 g
Cukier	100 g
Sól	1 łyżeczka
Jajka	2 szt.
Ekstrakt z wanilii	1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- Podgrzej mleko w garnku, dodaj masło i cukier. Mieszaj do momentu rozpuszczenia składników. Odstaw do wystygnięcia.
- Do miski dodaj pokruszone drożdże, łyżkę cukru, łyżkę mąki. Wymieszaj i odstaw na 5 minut.
- Do dużej miski dodaj mąkę, jajka, sól, ekstrakt z wanilii. Dodaj wymieszane drożdże z cukrem i mąką oraz przygotowane wcześniej mleko z masłem i cukrem.
- Zagnieć ciasto. Przykryj ręcznikiem kuchennym i odstaw na 1-2 godziny do momentu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
- Wyrośnięte ciasto podziel na 12 równych części i uformuj bułeczki.
- Ułóż bułeczki w AirFryer i pozostaw na 20-30 minut, aby bułeczki podrosły.
- Ustaw program Bake i piecz bułeczki około 12-15 minut.
- Po ostygnięciu nadmiar bułeczek włóż do zamrażalnika.
- Zamrożone bułki w każdej chwili możesz rozmrozić przy użyciu Programu Rozmrażanie na około 15 min.

Etapy gotowania

