

• DROŹDŹOWE BUŁECZKI Z RODZYNKAMI I SZAFRANEM •

Składniki:

- 50 g rozpuszczonego masła z 1/3 łyżeczki szafranu
- 500 g pszennej mąki
- 7 g suszonych drożdży (lub 25 g świeżych)
- 1 jajko
- 250 ml mleka
- 10 łyżek cukru rodzynki namoczone w ciepłej wodzie
- 1 jajko
- 1 łyżka mleka do posmarowania

Przygotowanie:

1. W rondelku podgrzej mleko do 40°C, dodaj drożdże i 2 łyżki cukru. Wszystko wymieszaj i czekaj aż drożdże ruszą.
2. Jedno jajko ubij z 8 łyżkami cukru. Dodaj rozpuszczone drożdże i mieszając stopniowo dosypuj mąkę.
3. Na koniec wlej mleko z szafranem i dokładnie wyrabiaj ciasto.
4. Ciasto zostaw w tej samej misce na 20 minut do wyrośnięcia. Następnie wyrośnięte ciasto przełóż na lekko umączony blat i z ciasta uformuj kulę, chwilę wyrabiaj i podziel je na 10 równych części, z których uformuj wałki o dł. ok. 20 cm.
5. Ciasto zwiń w literę S, bułeczki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i w każdej z nich umieść po kilka rodzynek.
6. Ponośnie odstaw bułki do wyrośnięcia, tym razem na ok. 10 minut.
7. Bułeczki posmaruj rozbełtanym jajkiem z mlekiem i piecz ok. 15 minut w 180° C, aż będą złote.
8. Ostudź na kratce.