

## Nocne bułeczki wg Aleex

Wystarczy wieczorem zrobić ciasto drożdżowe, uformować bułeczki i zostawić je do wyrośnięcia...w lodówce. A rano smarujemy je rozkłóconym jajkiem, posypujemy sezamem, makiem lub słonecznikiem i wstawiamy je po prostu do piekarnika.

Wystarczy kilkanaście minut, by pięknie się zarumieniły. A po krótkim przestudzeniu ich na kratce, możemy obłożyć je ulubionymi dodatkami i zjeść. Pyszne!!!

Składniki(na 12 bułeczek):

- 25 g masła
  - 250 ml mleka
  - 25 g świeżych drożdży
  - 1 płaska łyżeczka soli
  - 1 jajko
  - 500 g mąki
  - 1 płaska łyżeczka cukru
- dodatkowo:
- 1 jajko
  - sezam, mak, słonecznik - do posypania



Sposób przygotowania:

1. Wieczorem przygotować ciasto: Masło rozpuścić i przestudzić.



2. Do miski przesiać mąkę, wymieszać z solą.

3. Zrobić wgłębienie, wkruszyć drożdże. Zasypać cukrem i zalać częścią mleka (najlepiej lekko podgrzanego - ma być letnie, nie gorące!). Odstawić na 15 minut, żeby drożdże ruszyły.









4. Do mąki z drożdżami dodać resztę mleka, rozpuszczone masło i jajko, wyrobić gładkie ciasto (najwygodniej - za pomocą miksera z hakami do ciasta drożdżowego).











5. Uformować 12 bułeczek (ja zrobiłam 13 nieco mniejszych).



6. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć bułeczki i schować na noc do lodówki na dolną półkę.



7. Rano bułki posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać sezamem (lub makiem, słonecznikiem, siemieniem).



8. Piec w 250 st. C. 10 minut.



