

Bułeczki z czosnkiem i pietruszką

Czas wykonania: 1 h 45 min **Ilość porcji:** 12 sztuk

Składniki:

- 200 g mąki pszennej (9-10 łyżek)
- 150 ml mleka (7 łyżek)
- 1 jajko
- 15 g świeżych drożdży
- 15 g masła
- ¼ łyżeczki soli
- 1 ½ łyżeczki cukru

Nadzienie:

- 40 g miękkiego masła
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka posiekanej pietruszki

Dodatkowo:

- jajko do nasmarowania



Przygotowanie:

Wyciągnąć masło z lodówki, aby było miękkie.

Ciasto:

Jajko roztrzepać z 1 łyżką mleka.

Resztę mleka (6 łyżek) o temperaturze pokojowej połączyć z drożdżami – dokładnie wymieszać.

Wszystkie składniki na ciasto połączyć ze sobą za pomocą łyżki - tworząc jednolitą konsystencję. Ciasto posypać mąką i odstawić do wyrośnięcia na 15 - 20 minut.

Następnie wyrobić ciasto i odstawić w ciepłe miejsce pod przykryciem na kolejne 20 – 30 minut.

Podzielić ciasto na 12 części i uformować podłużne bułeczki, wyłożyć je na papier do pieczenia i odstawić na kolejne 30 minut do wyrośnięcia.

Nadzienie:

Do masła precisnąć czosnek i dodać posiekaną natkę pietruszki – wszystko razem wymieszać. Przełożyć nadzienie do foliowego woreczka śniadaniowego z uciętym rogiem.

Wyrośnięte bułeczki delikatnie naciąć wzdłuż nożem i w zagłębieniu wcisnąć nadzienie.

Roztrzepać jajko i nasmarować każdą bułeczkę.

Piec 20 minut w 180 stopniach (5 minut przed końcem pieczenia przełączyć piekarnik na funkcję górnego pieczenia i zwiększyć temperaturę na 250 stopni, żeby bułeczki się zarumieniły).