

BRIOSZKA MAŚLANA



Lista składników:

- Mąka pszenne tortowa 400 g (3 niepełne szklanki)
- Cukier 45 g (¼ szklanki)
- **MASŁO W PROSZKU** 180 g (1 ½ szklanki)
- Mleko 100 ml (½ szklanki)
- Sól 8 g (1 łyżeczka)
- Drożdże świeże 20 g (1/5 małego opakowania lub 8 g suchych drożdży)
- Jajka 80 g (2 szt.)
- Żółtka 80 g (4 szt.)

Wykonanie:

- Wsyp wszystkie składniki do miski miksera
- Mieszaj na średnich obrotach około 10 minut
- Wyrobite ciasto odłóż do lodówki na 3 do 24 godzin
- Wyciągnij ciasto z lodówki pozwól by nabrało temperatury otoczenia
- Podziel ciasto na 8 równych części
- Uformuj kule
- Ułóż ciasto w foremce
- Pozostaw pod przykryciem do wyrośnięcia (około 3 godziny)
- Posmaruj wierzch ciasta roztrzepanym jajkiem
- Włóż foremkę z ciastem do nagrzanego piekarnika
- Piecz w temperaturze 180°C góra i dół lub w 160°C z termo-obięciem
- Czas pieczenia 20-25 minut
- Piecz do uzyskania złocistego koloru



czas przygotowania: 7 do 30 godzin

skala trudności: dasz radę

wartość energetyczna w 100g: 367 kcal / 1533kJ