

## **Bułki Brioche**

### **Składniki :**

- 500g mąki Tortowej Extra
- 300ml mleka
- 60g masła
- 25g świeżych lub 7g suchych drożdży
- 2 łyżki cukru
- 1 jajko
- łyżeczka soli

### **Sposób przygotowania :**

#### **Rozczyn :**

Pokruszone drożdże umieść w kubeczku i dodaj do nich łyżeczkę cukru, połącz ze sobą składniki.

- Dodaj pół szklanki ciepłego mleka, łyżeczkę mąki i dokładnie wymieszaj.
- Przygotowany w kubku rozczyń umieść w naczyniu wypełnionym ciepłą wodą i odstaw do wyrośnięcia na ok. 5-8 minut, aż rozczyń wypełni cały kubek.
- Wyrośnięty rozczyń umieść w misce z przesianą mąką z dodatkiem soli. Cały czas delikatnie mieszaj składniki dodając do nich resztę ciepłego mleka.
- Dodaj cukier i jajko.
- Wymieszaj składniki tak, aby powstało ciasto, które następnie wyrabiaj.
- Gdy Twoje ciasto zacznie nabierać jednolitej konsystencji dodaj do niego roztopione masło.
- Ciasto wyrabiaj tak długo, aż stanie się elastyczne.
- Wyrobite ciasto okryj bawełnianą ściereczką i odstaw w bezpieczne miejsce na około godzinę, tak aby mogło wyrosnąć.

#### **Ciasto na bułki :**

- Wyrośnięte ciasto umieść na obsypanej mąką stolnicy i ponownie zacznij ugniatać.
- Ciasto podziel na 10 części, z których utwórz 10 kulek.
- Tak przygotowane kulki umieść na blaszce do pieczenia i delikatnie spłaszcz, aby przybrały formę bułki.
- Przykryj je bawełnianą ściereczką i ponownie pozostaw do wyrośnięcia, tym razem na 30 minut.
- Wyrośnięte bułeczki posmaruj mlekiem z rozkłóconym jajkiem i umieść w piekarniku nagrzanym na 210 stopni i piecz przez ok. 15 minut do uzyskania złotego koloru.
- Upieczone bułki wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia.
-

**Sposób podania :**

- Gotowe bułki wystarczy przekroić i dodać do nich ulubione dodatki.
- Doskonale będą smakowały zarówno w wersji mięsnej jak i wegetariańskiej.
- Przy podawaniu hamburgerów nie zapominajcie o frytkach i pysznych sosach.  
Smacznego!

<https://basiazsercem.pl/przepis/bulki-brioche/>