

Przepis na bułki

Wiesz, że jedne z lepszych pszennych bułeczek powstają z przepisu na ciasto do pizzy?

Domowe bułeczki są idealne z masłem i domowym dżemem lub na słono z żółtym serem jako pyszne, weekendowe śniadanie.

Czas pieczenia: 15 minut

Ilość porcji: 12 bułek



Składniki:

- 7 g suchych drożdży lub 20 g świeżych
- 400 g mąki - najlepiej typ. 550
- po łyżeczce cukru i soli
- 1 szklanka ciepłej wody - 250 ml
- łyżka oliwy z oliwek do ciasta + około 20 ml oliwy
- 2 łyżki sezamu lub maku

Z przepisu wychodzi około 12 sztuk średnicy 10 cm.

- ✓ Drożdże, cukier oraz 50 ml wody umieść w wysokim naczyniu.
- ✓ Wymieszaj i przykryj na kilka minut ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- ✓ Wybierz ciepłe miejsce.
- ✓ Warto wcześniej nagrzać lekko piekarnik do temperatury nie wyższej niż 40 stopni.
- ✓ W takich warunkach zaczyn bardzo szybko zacznie się pieniać. Tak samo postępuj w przypadku drożdży świeżych.

- ✓ Do dużej miski wsyp mąkę, sól, olej oraz wyrośnięte drożdże i resztę wody.
 - ✓ Ciasto wyrabiaj ręcznie kilka minut, aż powstanie z niego zwarta kula odchodząca w całości od brzegów miski.
 - ✓ Kulę ciasta zostaw w misce przykrytej ściereczką na 30 minut.
 - ✓ Tutaj również polecam sposób na lekko ciepły piekarnik.
 - ✓ Po tym czasie wyjmij ciasto na obsypany mąką blat i wyrabiaj kilak minut.
-
- ✓ Nagrzewaj piekarnik na 250 stopni.
 - ✓ Ciasto podziel na 12 równych kawałków. Wyrób każdy na kulkę.
 - ✓ Na miseczkę wylej 20 ml oliwy i namocz w niej palce dłoni.
 - ✓ Każdą bułeczkę jeszcze raz weź w dłonie, by cała pokryta była oliwą.
 - ✓ Układaj na blaszce w odstępach około 5 cm, gdyż bułki podwójnie wyrastają.
 - ✓ Posyp każdą sezamem lub makiem i umieść blachę w piekarniku na 12 - 15 minut.

