

Bułeczki bawarskie



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3732**

 > 6 os.  > 60 min  Średnie  przystępne

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 500 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka miodu
- 22 g suchych drożdży
- SKŁADNIKI NA CIASTO WŁAŚCIWE: 700 g mąki pszennej
- 3 płaskie łyżeczki soli
- 60 g masła, roztopionego
- SKŁADNIKI NA LAUGE „SOLANKĘ”: 50 g sody oczyszczonej
- 1 l wody

Sposób przygotowania:

- 1 ILOŚĆ: ok. 15-16 bułeczek Mąkę przesiewamy do miseczki, dodajemy drożdże, miód oraz ciepłą wodę i mieszamy najlepiej drewnianą łyżką lub rękami. Przykrywamy i odstawiamy na 30 min. Po tym czasie dodajemy do wcześniej przygotowanego ciasta mąkę, sól oraz roztopione masło i wyrabiamy. Ciasto powinno być elastyczne i nie przywierające do miski. Zostawiamy je na 5 min. Następnie formujemy bułeczki (jeśli chcesz zobaczyć jak formować bułeczki kliknij TUTAJ) i przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia lub posypaną mąką. Bułeczki przykrywamy ściereczką i odstawiamy do napuszenia. Po tym czasie blaszkę z bułeczkami wstawiamy na pół godziny do zamrażarki, aby bułeczki nie opadły podczas maczania w solance. Sodę wsypujemy do zimnej wody i doprowadzamy do wrzenia, następnie zmniejszamy płomień. Wierzch bułeczek maczamy na 30 sekund w solance. Układamy bułeczki na blaszce i nacinamy ostrym nożem tworząc krzyżyk. Bułeczki możemy posypać solą gruboziarnistą lub kminkiem. Pieczemy w temp. 220 C przez 10 min, następnie zmniejszamy temp. do 200 C i pieczemy kolejne 10 min. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: