

Bułeczki śniadaniowe

Autor: **Nemezja**Przepisów: **152** Ocena: **3186**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- (na 8 - 10 sztuk)
- Mąka pszenna 400 - 450 g
- Mąka pszenna pełnoziarnista typ 1850 graham 70 g
- Woda 150 ml
- Mleko 100 ml
- Olej 25 ml
- Drożdże świeże 25 g
- Cukier 1 łyżeczka
- Sól 3/4 łyżeczki
- Dodatkowo:
- Mleko do posmarowania 2 łyżki
- Sezam i czarnuszka do posypania po 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 W 50 ml ciepłej wody rozmieszać drożdże, cukier i łyżeczkę mąki, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, aby podwoiły objętość.
- 2 Mąki wymieszać z wyrośniętymi drożdżami, ciepłym mlekiem i pozostałą wodą. Następnie dodać olej, sól i wyrobić jednolite, gładkie ciasto, jeśli jest zbyt twarde dodać nieco więcej wody. Ciasto przykryć i odstawić do wyrośnięcia (podwoi objętość).
- 3 Ciasto po wyrośnięciu odgazować, zrobić z niego wałek i pokroić na 8 - 10 części, z których uformować bułeczki i ułożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, pozostawiając odstępy na wyrośnięcie. Przykryć i zostawić w ciepłym miejscu na około 20 minut.

Bułeczki naciąć z wierzchu lekko nożem, posmarować mlekiem i posypać sezamem lub czarnuszką.

- 4 Piec w piekarniku nagrzanym (górnym) do 180 stopni C przez 30 - 40 minut. Bułeczki bardzo mocno się nie zapiekają, trzeba więc uważać, aby za mocno ich nie wysuszyć. Czas pieczenia zależy od wielkości bułeczek i indywidualnych właściwości danego piekarnika.

Upieczone bułeczki wystudzić na kratce, a przechowywać najlepiej w lnianym woreczku.

Twoje notatki do przepisu: