

Bułki hamburgerowe



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8020**



1-2 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 3 szklanki
- ciepła woda, 3/4 szklanki
- mleko, 1/4 szklanki
- drożdże świeże, 1,5 dkg (lub 7g suszonych)
- cukier, 1,5 łyżeczki
- sól, niepełna łyżeczka
- masło, 2 łyżki
- jajko, 1 szt
- jajko + łyżka mleka doposmarowania bułek
- sezam do posypania bułek

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzewamy, dodajemy do niego drożdże, cukier i 2-3 łyżki mąki i robimy zaczyn. Odstawiamy do wyrośnięcia na kilka minut.
- 2 Masło roztopiamy i odstawiamy do przestudzenia.
- 3 Resztę mąki przesiewamy do miski, dodajemy sól, ciepłą wodę, jajko, wyrośnięty zaczyn i przestudzone masło i mieszamy wszystko łyżką. Następnie ciasto przekładamy na stolnicę i zagniatamy. Jeśli klei się do rąk podsypujemy mąką (u mnie kleiło się więc musiałam troszkę podsypać). Ciasto powinno być gładkie i elastyczne i nie przywierać do stolnicy. Wyrobite ciasto przekładamy z powrotem do miski i odstawiamy pod ściereczką na godzinę do wyrośnięcia.
- 4 Następnie ponownie wyrabiamy i dzielimy na 6 części. Z każdej formujemy okrągły placuszek, którego boki zbieramy do góry jak sakiewkę, następnie ponownie spłaszczamy i zbieramy boki (patrz instrukcja w przepisie grahamki na moim blogu paulinka-to-ja.blogspot.com). Formujemy bułeczki i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy i odstawiamy jeszcze na jakieś 40 minut. Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, bułeczki odkrywamy, delikatnie spłaszczamy ręką, smarujemy roztrzepanym jajkiem z łyżką mleka i posypujemy sezamem
- 5 Bułeczki pieczemy około 15 minut. Po upieczeniu dajemy im kilka minut na przestygnięcie. Bułki po 2-3 dniach można łatwo odświeżyć, wystarczy lekko spryskać wodą i wstawić na chwilę do piekarnika. Można je również zamrozić.

Twoje notatki do przepisu: