

Pyszne bułeczki pszenne - prosty przepis



Autor: **mangiare**
Przepisów: **173** Ocena: **1642**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 25 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 250 ml letniej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuścić w małej ilości letniej wody z dodatkiem 1 łyżeczki cukru i garścią mąki. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 2 Wyrośnięte drożdże połączyć z mąką w misce, zaraz dodaj rozpuszczoną sól w wodzie, zaraz, wlej olej i wyrabiaj do momentu, aż ciasto będzie odchodzić od brzegów miski. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do podwojenia składników.
- 3 Wyrośnięte ciasto przełóż na stolnicę posypaną mąką i zaraz przez chwilę. Ciasto podziel na dwie równe części. Każdą część podziel nożem na 4 części. W dłoniach każdą część roluj na małe bułeczki. Odkładaj na blachę posypaną mąką. Przykryj ściereczką i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia.
- 4 Wyrośnięte bułeczki, nacinajmy tępą stroną noża i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200 stopni. Pieczemy w temperaturze 200 stopni bez termo obiegu, funkcja włączona góra, dół na środkowej półce przez 20 minut lub 25 minut. Bułeczki muszą być lekko rumiane, pieczone dłużej będą twarde na zewnątrz.
- 5 Upieczone bułeczki.
Zapraszam na filmik na mój kanał na You Tube /Mangiare u Ewki oraz na inne przepisy z mojej kuchni włoskiej.

Twoje notatki do przepisu: