

Bardzo puszyste bułeczki



Składniki na 12 - 16 bułek:

- 1 szklanka letniego mleka
- 110 g miękkiego masła
- 1/4 szklanki cukru (tu według mnie zdecydowanie za dużo, zmniejszyłam do 2 łyżek)
- 2 jajka, roztrzepane
- 3/4 łyżeczki soli
- 4 szklanki mąki pszennej (część mąki można zastąpić mąką razową lub żytnią)
- 3 łyżeczki suchych drożdży (12 g) lub 24 g świeżych

Ponadto: jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka do posmarowania.

Mikserem z przystawką do ciasta drożdżowego wymieszać wszystkie składniki w podanej kolejności, przez kilka minut. Można oczywiście ciasto wyrobić ręcznie (w przypadku drożdży świeżych zrobić wcześniej rozczyn, suche natomiast wymieszać z mąką). Po dokładnym wyrobieniu pozostawić pod przykryciem, w ciepłym miejscu, do podwojenia objętości.

Po tym czasie ciasto podzielić na 12 - 16 części (w zależności od tego, jak duże chcemy bułeczki; ja podzieliłam na 16 części). Bułeczki wyłożyć na blaszkę, pozostawiając między nimi około 1 cm odstęp. Przykryć, pozostawić do wyrośnięcia, do podwojenia objętości, na około 45 minut, aż się zetkną.

Wyrośnięte bułki wysmarować jajkiem, piec około 20 - 25 minut w temperaturze 185°C. Podczas pieczenia można przykryć folią aluminiową, by się nie przypiekły. Studzić na kratce.

Dla maszynistów:

Wszystkie składniki umieścić w maszynie do pieczenia według kolejności: płynne, sypkie, na końcu drożdże. Nastawić program do wyrabiania i wyrastania ciasta 'dough'. Po tym czasie uformować bułeczki i dalej postępować wg przepisu.