

Bułeczki z makiem

Składniki na 20 małych bułeczek:

- 500 g mąki białej chlebowej
- 2 łyżki miękkiego masła
- 2 łyżki mleka w proszku
- 1 łyżeczka soli
- 40 g (3 łyżki) maku
- 1,5 łyżeczki suchych drożdży (dałam opakowanie 6 g)
- 4 łyżki miodu
- 275 ml wody
- 1 jajko + łyżka mleka (do posmarowania)

Do naczynia przesiać mąkę, dodać masło i wyrobić, aż całość będzie przypominała kruszonkę. Dodać mleko w proszku, sól, mak i drożdże. Wlać miód i wodę, wyrobić miękkie, elastyczne ciasto (wyrabiać przez 5 minut). Ciasto umieścić z powrotem w naczyniu, przykryć, pozostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości (około 1 h).



Ciasto wyjąć na powierzchnię oprószoną mąką, wyrobić, podzielić na 20 równych części. Z każdej uformować małą bułeczkę, kłaść na oprószonej mąką blaszce, przykryć i pozostawić na 30 minut do napuszenia. Przed samym pieczeniem posmarować roztrzepanym jajkiem wymieszanym z łyżką mleka.

Piec około 12 - 15 minut w temperaturze 200°C. Przenieść na kratkę i wystudzić.

Metoda maszynowa:

Do maszyny wlać zimną wodę, mleko w proszku, masło, miód, mak, następnie wsypać mąkę, sól, na końcu drożdże. Nastawić program do wyrabiania ciasta 'dough' (około 1,5 h), następnie wyjąć, wyrobić i uformować bułeczki postępując zgodnie z dalszą częścią przepisu.

Smacznego :)

