

Fantazyjne bułeczki



Składniki na 12 bułeczek:

- 475 g mąki pszennej chlebowej
- 2 łyżki miękkiego masła
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 i ¼ łyżeczki suchych drożdży
- 275 ml wody

Ponadto:

- żółtko do posmarowania
- do posypania: mak, sezam, siemę lniane, kminek, sól morską, świeże zioła, papryka, słonecznik, itp.

W naczyniu umieścić mąkę, dodać masło i wyrobić, aż całość będzie przypominała kruszonkę. Wsypać sól, cukier, drożdże, na końcu wlać ciepłą wodę. Ciasto wyrabiać przez 5 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. Umieścić w naczyniu, przykryć ściereczką i pozostawić do podwojenia objętości w ciepłym miejscu (około 1 - 1,5 godziny).

Po tym czasie wyjąć na powierzchnię oprószoną mąką, podzielić na 12 równych części. Ukształtować bułeczki, położyć na blaszce:

- supełki - ciasto rozciągnąć na długość około 20 cm, zrobić supełek;
- ślimaczki - ciasto rozciągnąć na długość 20 cm, zawinąć na kształt ślimaczka;
- słoneczka - zrobić kuleczkę, lekko ją spłaszczyć, ponacinać od brzegów;
- kwiatki - ciasto podzielić na 3 kuleczki, złączyć razem;

Bułeczki rozłożyć na blaszce, przykryć, odstawić na 20 - 30 minut do wyrośnięcia. Przed włożeniem do piekarnika posmarować żółtkiem roztrzepanym z 1 łyżką wody, posypać nasionami, ziołami lub solą.

Piec w temperaturze 200°C przez około 10 minut, studzić na kratce.

Metoda maszynowa:

Do maszyny wlać zimną wodę, wrzucić masło, odmierzyć mąkę, cukier i sól, na końcu wsypać drożdże. Nastawić program do wyrabiania ciasta 'dough' (około 1,5 h łącznie z wyrastaniem), wyjąć, ukształtować bułeczki i dalej postępować wg przepisu.