

## Bułeczki do hamburgerów



### Składniki na 8 dużych bułeczek:

- 3/4 szklanki ciepłej wody
- 1/3 szklanki mleka w proszku
- 2 łyżki masła, roztopionego i ostudzonego
- 1,5 łyżki cukru
- 3/4 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka drożdży instant
- 1 jajko
- 2,5 szklanki mąki

### Ponadto:

- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka
- sezam do posypania

Wodę, mleko, masło i cukier umieścić w misce i wymieszać. Dodać drożdże, zamieszać i odstawić na 10 minut. Dodać jajko, połowę mąki i sól, zagnieść ciasto. Powoli dodawać resztę mąki. Zagnieść gładkie ciasto - powinno być elastyczne i nie może się lepić, ale nie należy dodawać zbyt dużo dodatkowej mąki (ja dałam w sumie 2 i 1/4 szklanki). Ciasto przełożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Po tym czasie uformować 8 bułeczek, które po uformowaniu w kulkę należy mocno spłaszczyć dłonią. Bułeczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

Wyrośnięte bułeczki posmarować żółtkiem wymieszanym z mlekiem, posypać sezamem.

Piec w temperaturze 200°C przez 12 - 15 minut.