

Bułki w kształcie palca



Składniki:

- 350 g mąki pszennej (użyłam zwykłej plain flour)
- 75 g mąki pszennej razowej (użyłam wholemeal bread flour)
- 75 g mąki kukurydzianej
- 300 ml wody
- 2 łyżeczki drożdży instant
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżka płynnego miodu

Ponadto:

- mleko do posmarowania
- sezam do posypania

Zagnieść ze składników luźne ciasto. Wyrabiać około 10 minut - ciasto powinno być gładkie, elastyczne i błyszczące. Odstawić do wyrośnięcia na około 1,5 godziny do podwojenia objętości.

Wyrośnięte ciasto odgazować (lekko ugniatając) i pozostawić na 10 minut. Podzielić na 6 równych części. Z każdej z nich uformować podłużną bułeczkę i układać na blaszce ściśle jedną przy drugiej. Odstawić ponownie do wyrośnięcia na godzinę (odstawiłam na pół godziny).

Powierzchnię chleba posmarować mlekiem, posypać sezamem i piec w nagrzanym do 220°C piekarniku przez około 45 minut (i tu uwaga: piekłam tylko 20 minut, chlebek był już dobrze wypieczony, więc to zależy od piekarnika).

Dla maszynistów: wszystkie składniki umieścić w maszynie, nastwić program DOUGH, dalej postępować wg przepisu.