

Bułeczki pszenne



Składniki:

- 1 małe jajko
- 200 ml zimnego mleka (4 łyżki + 140 ml)
- 8 g świeżych drożdży (można dać więcej, szybciej wyrosną i będą pulchniejsze, ja daję około 14 g)
- 2 łyżeczki cukru
- 50 g zimnego, pokrojonego w kostkę masła
- 340 g mąki pszennej
- 7 g soli morskiej (użyłam zwykłej soli)
- do posypania: mak lub sezam

Mąkę, sól i masło utrzeć ręką. W małej miseczce rozkruszyć drożdże, wsypać do nich cukier i 4 łyżki zimnego (!) mleka. Dokładnie wymieszać i wlać do mąki. Powoli wlewać pozostałe mleko (140 ml), a na końcu lekko rozbełtane jajko. Wyrobić rękoma.

Jeśli jest zbyt luźne, dosypać trochę mąki (dosypałam około pół szklanki). Odstawić na 1,5 - 2 godziny (lub nawet dłużej) przykryte ściereczką, aż podwoi swoją objętość.

Piekarnik nagrzać do temperatury 230°C. Z ciasta formować małe bułeczki, układać je na dużej, wysmarowanej oliwą blaszce, zostawiając 5 cm odstępu między bułeczkami. Bułeczki posmarować mlekiem lub jajkiem, posypać makiem lub sezamem i wstawić do piekarnika na 5 minut. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 200°C i piec kolejne 5 - 10 min.

Dla "maszynistów" - metoda maszynowa: wszystkie składniki zagnieść na programie DOUGH, następnie uformować bułeczki.

Z podanego przepisu wyszło 10 niedużych bułeczek.

