

Bułki z cebulką



Składniki na 20 bułeczek:

- pół szklanki letniego mleka
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżki miękkiego lub roztopionego masła
- 1,5 szklanki letniej wody
- 1 duża łyżka suchych drożdży (12 g) lub 24 g świeżych
- 3 średnie cebule, (drobniutko pokrojone i podsmażone, mogą być zmielone), w oryginale 2 łyżki
- 5,5 szklanki mąki pszennej

Dodatkowo:

- 1 jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka do posmarowania

Wymieszać mleko, wodę, cukier, sól i masło. Drożdże wymieszać z mąką (ze świeżych zrobić wcześniej roztwór), umieścić w dużej misce, dodać płyny i cebulkę. Zagnieść ciasto gładkie i elastyczne, w razie potrzeby dosypać więcej mąki (do pół szklanki). Odstawić przykryte do podwojenia objętości w ciepłe miejsce.

Po tym czasie ciasto wyjąć, wyrobić, podzielić na około 20 części (u mnie bułeczki 65 gramowe). Uformować bułeczki, położyć na blaszce (wcześniej wysypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia). Przykryć, odstawić do napuszenia na 30 minut. Przed samym pieczeniem bułeczki można naciąć i posmarować jajkiem roztrzepanym z mlekiem.

Piec około 20 minut w temperaturze 200°C. Studzić na kratce.

Metoda dla maszynistów:

W maszynie do pieczenia chleba umieścić wszystkie składniki na ciasto według kolejności: płynne, sypkie, na końcu drożdże. Nastawić program do wyrabiania

chleba 'dough' (1,5 h), po czym ciasto wyjać, krótko wyrobić, uformować bułeczki.
Dalej postępować według powyższego przepisu.