

Bułeczki na miodzie



Składniki (na 9 bułeczek):

- 300 g mąki pszennej chlebowej
- 2/3 łyżeczki soli
- 4 g (1 łyżeczka) suchych drożdży lub 8 g świeżych
- 1 jajko rozbite i tyle mleka, by razem z jajkiem stanowiło 200 ml
- 50 g miodu
- 30 g masła, roztopionego

Dodatkowo:

- 1 jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka
- nasiona do posypania

Suche drożdże wymieszać z mąką (ze świeżymi wcześniej zrobić rozczyn), wmieszać sól. Mleko i jajko wymieszać z miodem i masłem, dodać do mąki, wyrobić. Wyrabiać tak długo, aż ciasto będzie miękkie, elastyczne i gładkie. Przykryć ściereczką i pozostawić przykryte w ciepłym miejscu, do podwojenia objętości (1,5 h lub nawet więcej, jeśli potrzeba).

Po tym czasie ciasto jeszcze raz krótko wyrobić. Podzielić na 9 części, z nich uformować bułeczki, ułożyć na blaszce, przykryć, pozostawić w cieple do napuszenia i podwojenia objętości (około 45 - 60 minut).

Przed pieczeniem bułeczki posmarować 1 jajkiem roztrzepanym z 1 łyżką mleka, posypać nasionami.

Piec około 15 - 20 minut w [temperaturze](#)

200°C, aż będą rumiane i wyrośnięte. Studzić na kratce.

Dla maszynistów:

Wszystkie składniki umieścić w maszynie wg kolejności: płynne, sypkie, na końcu drożdże. Nastawić program do wyrabiania i wyrastania ciasta 'dough', po skończeniu programu (1,5 h), ciasto wyjąć, krótko wyrobić, uformować bułeczki. Dalej postępować wg powyższego przepisu.