

Bułki z ziemniakami



Składniki na 20 bułek:

- 550 g mąki pszennej chlebowej
- 1 łyżeczka soli
- 55 g miękkiego masła
- 175 g ugotowanych, rozgniecionych ziemniaków (zimnych)
- 3 łyżeczki suchych drożdży (około 10 g) lub 20 g Świeżych drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- 1 jajko, roztrzepane
- 125 ml ciepłego mleka
- 150 ml ciepłej wody

W naczyniu wymieszać mąkę, sól, dodać masło. Dodać rozgniecione ziemniaki, łącząc wszystko stopniowo z mąką, następnie wsypać drożdże i cukier. Dodać jajko, mleko i wodę, wszystko zagnieść by otrzymać miękkie ciasto. Wyrabiać, aż będzie gładkie i elastyczne. Umieścić w większej misce, przykryć folią i pozostawić w lodówce na 15 godzin (lub trochę dłużej). Ciasto powinno podwoić objętość i urosnąć do brzegów miski.

Po tym czasie wyjąć ciasto na powierzchnię oprószoną mąką i wyrobić. Umieścić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości na około 1,5 - 2 godziny.

Ciasto wyjąć na powierzchnię oprószoną mąką i podzielić na 20 równych części, z których uformować bułeczki. Kłaść je na blaszce oprószonej mąką w większych lub mniejszych odstępach (wtedy się zetkną podczas pieczenia). Pozostawić na 30 minut do napuszenia i wyrośnięcia.

Piec około 15 minut w temperaturze 220°C.

Metoda maszynowa:

W maszynie umieścić najpierw płynne składniki, potem sypkie, na końcu drożdże. Nastawić program do zagniatania 'dough' i po 30 minutach wyjąć i umieścić w

lodowce, nie czekając na wyrośnięcie w maszynie. Dalej postępować wg powyższego przepisu.