

Bułeczki – całkiem zwyczajne



Składniki na 10 bułeczek:

- 400 g mąki chlebowej
- 1,5 łyżeczki soli (można dać troszkę mniej)
- 1 łyżeczka drobnego cukru
- 15 g drożdży instant (lub 30 g świeżych)
- 120 ml ciepłego mleka
- 175 ml ciepłej wody

Mąkę przesiać z solą do dużej miski, dodać cukru, po środku zrobić wgłębienie. Drożdże rozpuścić w mleku, wlać do dołka, lekko posypać z wierzchu mąką i zostawić w temperaturze pokojowej na 15 - 20 minut. Następnie wlać wodę, wymieszać, formując wilgotne, miękkie ciasto. Wyrabiać na stolnicy lekko posypanej mąką przez 8 - 10 minut, aż stanie się gładkie i elastyczne. Włożyć do miski, przykryć ręcznikiem i zostawić do podwojenia objętości w ciepłym miejscu (około 1,5 godziny).

Ciasto wyłożyć na stolnicę, lekko ugnieść i pozostawić na 5 minut, by "odpoczęło". Podzielić na 10 części (u mnie wyszło 9), z każdej z nich uformować w dłoniach kulkę, a następnie lekko rolować, by nadać bułeczce owalny kształt. Wierzch delikatnie obsypać mąką, układać na blaszce w dużych odstępach. Przykryć ręcznikiem i zostawić do wyrośnięcia na 30 minut (bułeczki powinny podwoić objętość). Po tym czasie w bułeczce zrobić głęboki "przedziałek" (aż niemal do samej blachy); ja zrobiłam go końcem drewnianej łyżki, można też kantem dłoni. Ponownie odstawić do wyrośnięcia na 15 minut.

Piekarnik nagrzać do 230°C, na dole umieścić pojemnik żaroodporny z wodą. Wstawić wyrośnięte bułeczki i piec około 13 - 15 minut na złoty kolor.

