

Wstęp

Przepis na 6 do 8 bułek.

Lista zakupów

1. Świeże drożdże - 12,5 g
2. Mąka pszenna typ 550 - 500 g
3. Woda - 200 ml
4. Maślanka - 100 ml
5. Masło - 70 g
6. Cukier - 30 g
7. Sól - 10 g
8. Słód diastatyczny (nie jest to konieczny składnik) - 10 g
9. Jedno jajko do posmarowania bułek
10. Sezam do posypania bułek (opcjonalnie)
11. Jedna łyżka oleju do posmarowania miski

Sposób przygotowania

1. Do większej miski przesiej mąkę z suchymi drożdżami i ze słodem (składnik niekonieczny).
2. W rondelku roztop delikatnie masło, po czym dolej do masła wody i maślanki. Dosyp cukru i soli i wymieszaj dokładnie. Mikstura powinna być lekko ciepła.
3. Wlej mokre składniki do suchych i wyrabiaj ciasto do wstępnego połączenia składników ok. 2 minuty. Przykryj folią spożywczą i odstaw na 10-15 min. Wyrabiaj ciasto 7-10 minut do czasu, aż nie będzie się bardzo kleiło do ręki.
4. Miskę smarujemy łyżką oleju i przekładamy do niej naszą kulkę z ciasta. Przykrywamy folią i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1h Następnie przygotowujemy blachę wyłożoną papierem. Piekarnik rozgrzewamy na 200 stopni 25% pary.
5. Z wykorzystaniem wagi odcinamy 140 gr.
6. Takie kulki układamy równomiernie na blasze i spłaszczamy pierwszy raz, żeby nie rosły za bardzo w górę, tylko bardziej w szerz. Odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut.

Smacznego!