

Pszenne bułeczki



czas przygotowania: **100 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- Bułki domowe pszenne Gellwe – 1 opakowanie
- letnia woda – 300 ml
- świeże drożdże – 40 g
- olej – 40 g

DODATKOWO:

- białko jajka – 1 sztuka
- mak – wedle uznania
- czarnuszka – wedle uznania
- kminek – wedle uznania
- gruba sól – wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1** Do miski wlej wodę, dodaj drożdże i mieszaj, aż się rozpuszczą. Wsyp mieszankę do wypieku bułek i wyrabiaj przy pomocy mieszadeł miksera do momentu połączenia wszystkich składników. Dodaj olej i wyrabiaj jeszcze około 3 minut lub do czasu uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2** Ciasto przykryj lnianą ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na około 60 minut.
- 3** Wyrośnięte ciasto przełóż na podsypyany mąką stół i ponownie zagnieć. Z ciasta uformuj wałek i potnij go na 16 części. Z każdej uformuj małą bułeczkę.
- 4** Płaską blaszkę wyłóż papierem do pieczenia i ułóż na niej bułeczki. Jeśli ułożysz je blisko siebie bułeczki podczas rośnięcia, połączą się i utworzą dużą, dekoracyjną formę (po upieczeniu będzie można odrywać je od siebie).

Bułeczki przykryj ściereczką i ponownie odstaw na 30 minut do wyrośnięcia.
- 5** Wyrośnięte bułeczki posmaruj białkiem i posyp: makiem, kminkiem, grubą solą lub czarnuszką.

Całość wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika i piecz około 30



minut.

Równoczesne włożenie na dno piekarnika naczynia z gorącą wodą zapewni odpowiednią wilgotność w piekarniku.