

Bułeczki pszenne

6+ porcji 80 min

Składniki

- 40g świeżych drożdży
- 200ml ciepłej, przegotowanej wody
- szczypta cukru
- 500g przesianej mąki pszennej
- 40ml oleju lub oliwy
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 jajko + 2 łyżki mleka
- ziarna sezamu, maku lub pestki słonecznika

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym rozpuścić i podgrzać składniki - drożdże, wodę, cukier - 5 minut, 37 stopni, prędkość 2. Pozostawić na 10 min.
2. Dodać mąkę, olej lub oliwę oraz sól. Wyrobić - czas 3 minuty, prędkość 4 z funkcją wyrobienia ciasta.
3. Ciasto wyjąć z robota, zagnieść w jednolitą kulę i odstawić pod przykryciem na 20 minut.
4. Z ciasta wyrobić jednakowe bułeczki.
5. Piekarnik rozgrzać do temperatury 200 stopni.

6 Bułeczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia (bułeczki przykryte można jeszcze pozostawić do wyrośnięcia na kilka minut).

7 Przed pieczeniem posmarować bułeczki jajkiem wymieszanym z mlekiem i obsypać ulubionymi ziarnami.

8 Piec w temperaturze 200 stopni, ok. 25-30 minut.