



Bułki do hot dogów

 2 porcje

 3 godziny

Składniki

- 500 g mąki
- 120 ml mleka, w temperaturze pokojowej
- 180 ml wody
- 5 g suszonych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 15 g cukru
- 1 jajko
- 40 g masła, w temperaturze pokojowej
- jajko do posmarowania pieczywa

Przygotowanie

1

Blaszkę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia.

2

"Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. Umieść 120 ml mleka, 180 ml wody i 5 g suszonych drożdży. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 500 g mąki, 1 łyżeczkę soli, 15 g cukru i 1 jajko. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugniataj.



Dodaj 40 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugniataj.



Przełóż ciasto do dużej miski i przykryj folią spożywczą, pozostaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę, aż podwoi objętość.



Podziel ciasto na 10-12 porcji, rozwałkuj na płaskie owalne kształty, a następnie zroluj w długie paski.



Umieść je na blasze do pieczenia, przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na kolejną godzinę.



Posmaruj roztrzepanym jajkiem, a następnie piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 30 minut.



Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia. Smacznego!
