



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.