

Bułki śniadaniowe



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------|------------|
| mąka pszenna | 1170 g |
| drożdże | 40 g |
| woda ciepła | 750 ml |
| sól | 4 łyżeczki |
| cukier kryształ | 4 łyżeczki |
| jajko | 1 |
| mak | 2 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wsypujemy mąkę do miski ,dodajemy pokruszone drożdże i wlewamy ciepłą wodę. Dodajemy cukier i sól . Mieszymy energicznie aż powstanie jednolite ciasto swobodnie odklejające się od miski.
- KROK 2 Odstawiamy w ciepłe miejsce na 45 minut.
- KROK 3 Po tym czasie dzielimy je na równe 16 części tj po około 130 g.
- KROK 4 Każdą część kształtujemy na okrągły placek.
- KROK 5 Jego boki zakładamy do środka
- KROK 6 i znów kształtujemy okrągły placek.
Zwijamy tj krokiet i kształtujemy podłużną bułkę.
- KROK 7 Układamy bułki na ściereczce lub już bezpośrednio na blaszce, na której będziemy je piekli.

- KROK 8 Zostawiamy na 10 minut. Smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy makiem.
- KROK 9 Po środku każdej bułki robimy nożem lekkie nacięcie.
Pieczemy 20 minut w nagrzanym do 200 stopni C piekarniku do uzyskania lekko słomkowego koloru.