

Bułeczki panini



ASIAKALI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kilograma
olej	2 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
woda	1 szklanka
masło	100 gramów
czosnek	3-4 ząbki
drożdże	50 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotuj rozczyń drożdżowy - rozetrzyj drożdże z łyżką cukru, łyżką mąki, dodaj ciepłą wodę i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Do miski z mąką dodaj wyrośnięty rozczyń, sól, cukier i dobrze wyrabiaj ręką. Gdy już będzie wyrobione dodaj olej. Teraz wyrabiaj ciasto tak długo aż będzie odchodziło od ręki. Odstaw do wyrośnięcia.

W tym czasie przygotuj maselko czosnkowe. Czosnek przeciśnij przez praskę i wymieszaj z masłem. Osobiście lubię dodatek ziół prowansalskich. Masło ma wtedy smak czosnkowo-ziołowy. Trochę ziół można dodać też do ciasta na bułeczki, będą bardziej aromatyczne. Po wyrośnięciu ciasta formujemy małe bułeczki (wielkości dużego orzecha włoskiego) i pieczemy około 10-15 minut w temperaturze 180 stopni.

Bułeczki jeszcze ciepłe przekrawamy na pół i smarujemy maselkiem. Ciepłe z maselkiem są przepyszne! Jak ktoś lubi z dodatkiem soli, polecam sól ziołową.