

Bułki z suszonymi pomidorami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	350 ml
mąka	1/2 kg
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
drożdże	8 g
suszone pomidory w zalewie	10 dag
oliwa z suszonych pomidorów	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mąkę, mleko, masło, sól, cukier i drożdże umieszczamy w mikserze i całość miksujemy. Wyrabiając ciasto ręcznie z świeżych drożdży przygotowujemy rozczyn. Wyrobione, gładkie ciasto przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 1/2 godziny w celu podwojenia objętości ciasta.
Na koniec dodajemy posiekane drobno suszone pomidory.
- KROK 2** Po tym czasie ciasto dzielimy na 12 części i formujemy podłużne bułeczki. Układamy na blaszce i jeszcze na około 20 minut przykrywamy ściereczką.
- KROK 3** Bułeczki smarujemy rozmąconym jajkiem. Bułeczki pieczemy około 20 minut w 180 stopniach.