

Długie bułeczki



BORGIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
sól	1 łyżeczka
jajko	2 szt.
miękkie masło	7,5 dag
żółtko jajek	1 szt.
kminek	
Czarnuszka nasiona Prymat	
gruba sól	
BAZA	
woda	125 ml
mąka	2,5 dag
woda	100 (ciepła)
drożdże	12 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W małym rondelku wymieszać wodę z mąką - na bazę. Mieszać na małym ogniu do momentu, aż całość po prostu zgęstnieje - bez gotowania. Zdjąć z ognia, przykryć i wystudzić.

- KROK 2 Do miski robota kuchennego (lub oczywiście zwykłej miski) przesiać mąkę. Dodać sól i drożdże i wymieszać. Dodać jajka i przygotowaną bazę (w normalnej misce dobrze jest zrobić dołek i w nim umieścić te składniki). Wymieszać i przez wlew dodawać stopniowo wodę. Dobrze wyrobić ciasto...
- KROK 3 ...po czym dodać pokrojone na mniejsze kawałki masło. Ciasto wyrabiać najpierw na małych, a następnie na dużych obrotach przez kilka minut. Ręcznie niestety bawić się około 10 minut, wyrabiając je na blacie. Powinno być gładkie i sprężyste. I elastyczne bardzo.
- KROK 4 Przełożyć do miski, przykryć i odłożyć na 60 minut.
- KROK 5 Ciasto odgazować, wyjąć na blat i podzielić na 8-10 kawałków. Podzieliłam na 10, ale bułeczki mogłyby być większe. Uformować kulki i rozwałkować na prostokąty. Najpierw na długość - jaka nam odpowiada (będzie to długość bułeczek), po czym na szerokość
- KROK 6 Zwinąć w rulonik i ułożyć na natłuszczonej lub wyłożonej pergaminem blasze. Przykryć ściereczką i odłożyć do wyrośnięcia na 30 minut.
- KROK 7 W tym czasie nagrzać piekarnik do 190°C. Żółtko rozbełtać w miseczce i posmarować nim wyrośnięte bułeczki. Posypać ulubionymi dodatkami i wsadzić do piekarnika.
- KROK 8 Piec około 15 minut.
- KROK 9 Bułeczki są bardzo delikatne i mięciutkie. Świetnie nadają się na kanapki. Niekoniecznie na kanapy.