

Bułki piwne ziołowe



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	425 g typ 650
drożdże	2 dkg
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1/2 łyżeczki
olej	2 łyżki
miód płynny	1 łyżeczka
piwo	1 szklanka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsypuję dwie łyżki maki, dodaję drożdże pokruszone, i piwa tyle żeby uzyskać konsystencję gęstej śmietany. Odstawiam zaczyn do wyrośnięcia.
- KROK 2 Następnie do zaczynu dodaję resztę maki, piwo, sól, miód, przyprawę do chleba i ciasto wyrabiam ręką około 10 minut do uzyskania gładkiej struktury. Odstawiam do wyrośnięcia, żeby podwoiło swoją objętość w ciepłe miejsce. Nakrywam ściereczką.
- KROK 3 Następnie dzielę ciasto na 5 części i formuję wałki o długości około 20 cm.
- KROK 4 Oprószam mąką i odstawiam bułki do wyrośnięcia na blaszce.
- KROK 5 Jak wyrosną piekę około 15 minut temp 200 stopni.