

BUŁECZKI ŚNIADANIOWE Z ZIARNAMI

8szt

Składniki:

- 550g mąki pszennej
- 150g mleka
- 100g wody
- 100g drobnych ziaren (ja daję mix: słonecznik, siemię, sezam)
- 2 łyżki miękkiego masła (może być klarowane)
- 20g świeżych drożdży
- jajko
- łyżeczka cukru
- łyżeczka soli

Przygotowanie:

Mleko podgrzewamy z wodą żeby było letnie. W miseczce umieszczamy cukier, pokruszone drożdże, czubata łyżkę mąki i zalewamy to połową mleka, a następnie mieszamy (ja robię to małą trzepaczką) i odstawiamy pod przykryciem na 15min. Gdy zaczyn drożdżowy zacznie pracować i powiększy swoją objętość (to znak, że drożdże zaczęły pracę) wszystkie składniki umieszczamy w maszynie i wyrabiamy przez kilka minut do uzyskania plastycznej masy, która sama będzie odchodzić od końcówek maszyny. Jeśli nie macie Thermomixa ani innego urządzenia, które wyrobi Wam ciasto – po prostu łączycie ze sobą wszystkie składniki w dużej misce, mieszacie, a gdy zacznie gęstnieć przekładacie na stolnicę i kilka minut energicznie zagniatacie ciasto.

Wyrobione ciasto formujemy w kulę i odstawiamy w dużej misce (można ją lekko posmarować tłuszczem, choć je nigdy tego nie robię), w ciepłym miejscu pod przykryciem na 60min. Po tym czasie ciasto dzielimy na wybrana ilość kawałków i z każdego z nich formujemy bułeczki dowolnego kształtu. Gotowe bułeczki układamy w odległości od siebie (bułeczki urosną podczas pieczenia) na dużej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, smarujemy rozbełtanym jajkiem lub mlekiem i posypujemy ulubionymi dodatkami, a następnie odstawiamy jeszcze na 10-15min.

Wstawiamy blachę do piekarnika rozgrzanego do 190°C (dół+termoobieg lub sam termoobieg)) i pieczemy 20min aż bułeczki będą złotobrązowe.