

BUŁECZKI MAŚLANE

12szt

Składniki:

Składniki (12 średnich bułeczek):

bułeczki

- 4 szklanki mąki pszennej*
- szklanka lekko ciepłego mleka (krowie lub roślinne)
- 100g rozpuszczonego i ostudzonego masła
- 25g świeżych drożdży
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru
- szczypta soli

cynamonowa kruszonka – można pominąć

- 50g zimnego masła
- 80g mąki
- 50g cukru
- cynamon

Przygotowanie:

Drożdże mieszamy w miseczce z połową cukru, 2 łyżkami mąki pszennej i kilkoma łyżkami mleka (do uzyskania konsystencji gęstej śmietany), a następnie odstawiamy na 15min w ciepłe miejsce. Pozostałe składniki łączymy ze sobą w dużej misce, dodajemy zaczyn drożdżowy (powinien wyraźnie zwiększyć swoją objętość i mieć bąbelki) – początkowo mieszamy wszystko widelcem, potem zagniatamy energicznie ciasto dłońmi podsypując w razie potrzeby mąką do momentu aż zacznie odchodzić od rąk (można zagniatą je na stolnicy, jest trochę łatwiej). Gdy ciasto będzie elastyczne i gładkie formujemy kulę, którą wkładamy do miski wysypanej mąką, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce (ciasto powinno podwoić swoją objętość).

Gotowe ciasto przekładamy na stolnicę i ponownie energicznie zagniatamy, a następnie dzielimy na pół i każdą połówkę znowu na pół, a następnie powstałe w ten sposób części ciasta dzielimy na trzy kawałki każdą. W ten sposób uzyskujemy 12 kawałków ciasta – każdy z nich formujemy w dłoniach w bułeczkę. Gotowe bułeczki układamy na blaszce wyłożonej papierem w niewielkich odległościach od siebie, przykrywamy ściereczką i odstawiamy ponownie na 15min. W tym czasie przygotowujemy kruszonkę rozcierając wszystkie jej składniki szybko w palcach aż utworzą mniejsze i większe grudki.

Bułeczki smarujemy mlekiem i posypujemy kruszonką (jeśli przygotowuję je bez kruszonki wtedy smaruję je roztrzepanym jajkiem, dzięki czemu ładniej się przyrumienia). Blaszke wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C (termoobieg). Pieczemy 30min, a następnie odstawiamy na kratce do ostudzenia lub – co bardziej prawdopodobne – zjadamy ciepłe uważając, żeby nie poparzyć sobie zbyt wielu palców.

Bułeczki można upiec również w formie osobnych bułeczek – wystarczy ułożyć je na dużej blaszce (z wyposażenia piekarnika) w większych odstępach od siebie. Można też nie dzielić ciasta i całość włożyć do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia (będziecie mieć fajny, maślany chlebek drożdżowy) lub uformować ciasto w chałkę.

**część mąki można zamienić na inną. Wtedy należy obserwować ciasto w trakcie wyrabiania i w razie potrzeby dodać więcej mąki żeby uzyskać odpowiednią konsystencję ciasta. Jeśli połowę mąki pszennej zamieniacie tak jak ja na jaglaną to na pewno konieczne będzie dosypanie jeszcze w trakcie wyrabiania dodatkowej sporej porcji – pół lub nawet całej szklanki – mąki pszennej, ponieważ mąki bezglutenowe są z natury bardziej suche i sypkie, co przełoży się też na czas przez jaki zachowają świeżość (w następnych dniach wystarczy przed jedzeniem odświeżyć je ok. 20s w mikrofali).*