Bułeczki razowe



Przepis zaczerpnęłam z bloga Moje wypieki. Szukałam akurat razowych bułeczek i trafiłam na te. Neutralne w smaku, pachnące, pyszne z wędlinami, serami, twarogami. Ich wyrobienie i wyrastanie nie przysparza żadnych trudności, ciasto jest elastyczne, pięknie i łatwo się formuje.

Składniki:

- 225g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 1 płaska łyżeczka soli
- 25g miękkiego masła
- 6g suchych drożdży (ja dałam ok. 15g świeżych)
- 1 łyżeczka cukru (ja dałam pół)
- ok. 150ml ciepłego mleka

Wykonanie:

1. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól i masło, mieszamy. Dodajemy drożdże – jeśli używamy świeżych, przyrządzamy rozczyn z drożdży, mleka i cukru, jeśli suszonych – wsypujemy je do mąki, dodajemy cukier i dolewamy mleko.

2. Wyrabiamy ciasto na blacie oprószonym mąką razową. Najprościej jest to zrobić rękami. Ciasto

powinno być elastyczne i powinno bez problemu odchodzić od rąk.

3. Z ciasta formujemy kulę, wkładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około godzinę.

4. Gdy ciasto wyrośnie, chwilę je zagniatamy i dzielimy na 8 części. Z każdej formujemy okrągłą bułeczkę i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na pół godziny.

5. Bułeczki oprószamy mąką razową i pieczemy w nagrzanym do 220 stopni Celsjusza piekarniku przez około 20 minut. Studzimy na kratce.