Bułki mleczne



Neutralne bułki, z których przyrządzić możemy pyszne kanapki. Pasują do wszystkiego, a ich zaletą jest to, że krótko wyrastają – wystarczy godzina rośnięcia plus pół godziny pieczenia i bułki gotowe.

Składniki:

- 250g mąki pszennej (typ 550 lub 650)
- pół łyżeczki soli
- pół łyżeczki cukru
- 10g świeżych drożdży
- 3/4 szklanki letniego mleka

Wykonanie:

1. Odlewamy połowę mleka i wsypujemy do niego cukier oraz wkruszamy drożdże. Rozcieramy razem i odstawiamy na 10 minut.

2. Do miski wsypujemy mąkę i sól, dodajemy rozczyn z drożdży i mleko (zostawiając odrobinę do późniejszego posmarowania bułek). Wyrabiamy ciasto, w miarę potrzeby dosypując trochę mąki (nie za dużo). Formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 30 minut.

3. Ciasto wyrabiamy ponownie. Formujemy 5-6 bułeczek, układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy i odstawiamy na kolejne pół godziny.

4. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni Celsjusza. Każdą bułkę smarujemy mlekiem i ostrym nożem robimy podłużne nacięcia. Pieczemy ok. 30-35 minut. Studzimy na kratce.