

# Bułka pszenno - razowa



Zwyczajna bułka pszenna z dodatkiem mąki pszennej razowej, podstawa do kanapek, o chrupiącej skórce. Prosta w wykonaniu, bezproblemowa podczas wyrabiania ciasta. Z pewnością ładniej będzie wyglądała, jeśli na czas rośnięcia włożymy ją do formy na bagietkę. Przepis zaczerpnęłam z książeczki Anne Wilson "Chleb i bułki" i przerobiłam po swojemu.

## Składniki:

- 340g mąki pszennej
- 75g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 1/2 łyżeczki cukru
- 20g świeżych drożdży
- 1 płaska łyżeczka soli
- szklanka ciepłej wody
- 1 białko
- oliwa do smarowania

## Wykonanie:

1. Drożdże rozcieramy z cukrem i rozpuszczamy w wodzie, mieszamy.
2. Mąki mieszamy z solą w dużej misce, dodajemy roztwór z drożdży.
3. Mieszamy wszystko ręką lub drewnianą łyżką. Blat posypujemy mąką pszenną i wykładamy na niego ciasto. Wyrabiamy około 8-10 minut, aż ciasto stanie się elastyczne, sprężyste i bez problemu będzie odchodzić od rąk. W razie konieczności podsypujemy mąką. Długie wyrabianie jest w tym przypadku bardzo ważne.
4. Miskę smarujemy cienko oliwą z oliwek, z ciasta formujemy kulę i wkładamy do miski. Przykrywamy i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce. Dobrze wyrośnięte ciasto podwaja swoją objętość.



5. Ciasto przebijamy i wygniatamy przez około minutę. Rozwałkowujemy na prostokąt. Musi on być mniej więcej tej długości, by zmieścił nam się na blachę (największą). Ewentualnie możemy uformować dwie bułki i piec je razem (nieco krócej i w niższej temperaturze). Rolujemy ciasto w długi wałek, z końcówek formujemy szpice. Kładziemy ukośnie na natłuszczonej blasze lub na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia na około 40 minut.
6. Piekarnik rozgrzewamy do 210 stopni Celsjusza, na dno wstawiamy foremkę z wodą.
7. Bułkę smarujemy białkiem jaja rozbitym z łyżką wody, po czym nacinamy ukośnie co 3-5 centymetrów. Wstawiamy do piekarnika na 15 minut.
8. Bułkę ponownie szybko smarujemy białkiem, po czym zamykamy drzwiczki piekarnika,

zmniejszamy temperaturę do 180 stopni Celsjusza i pieczemy jeszcze około 25 minut. Po upieczeniu bułkę studzimy na kratce.

