Francuskie bułeczki śniadaniowe

Pyszne, chrupiące bułeczki pszenne. Łatwe do przygotowania, bezproblemowe do wyrabiania. Pyszne z konfiturą. Moja córka jadła z samym masłem, ja z dodatkiem kiszonego ogórka. Przepis zaczerpnięty z książki G.Soderin i G.Strachal "Vademecum domowego wypieku pieczywa". Przepisu jakoś szczególnie nie modyfikowałam, zmniejszyłam tylko ilość cukru, no i bułki upiekłam z połowy składników podanych przez autorów książki. Podaję składniki na 10 sztuk.

Składniki na zaczyn drożdżowy:

- 15-20g świeżych drożdży
- 200ml ciepłej wody
- 150g mąki pszennej

Składniki na bułeczki:

- 25g miękkiego masła (nie należy go zastępować margaryną)
- ok. 5g soli
- ok. 5g cukru
- 200g mąki pszennej
- trochę mąki do obtoczenia

Wykonanie:

1. Drożdże rozcieramy w wodzie, dodajemy mąkę, mieszamy na gęstą papkę. Przykrywamy i odstawiamy na pół godziny w ciepłe miejsce do lekkiego wyrośnięcia.

2. Do rozczynu dodajemy resztę składników i zagniatamy ręką ciasto. Wyrabiamy rękami przez minutę. Wkładamy do miski, przykrywamy i odstawiamy na 10 minut.

3. Ciasto dzielimy na 10 części. Z każdej formujemy okrągłą bułeczkę, leciutko spłaszczamy, obtaczamy w mące pszennej i kładziemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, zachowując nieduże odstępy. Bułeczki odstawiamy w ciepłe miejsce na około 40 minut do napuszenia.

4. Bułeczki pieczemy w temperaturze 180-190 stopni Celsjusza przez około 30-35 minut. Studzimy na kratce.