

Bułki do zapiekanek 7x27 cm

Składniki:

600 g mąki pszennej (typ 450)
1,5 szklanki wody
30 g drożdży prasowanych
1 łyżeczkę soli
1 łyżeczkę cukru



Wykonanie:

Do miski wlewamy 0,5 szklanki ciepłej wody. Dodajemy drożdże, łyżeczkę cukru i 2 łyżki mąki. Wszystko mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować. Następnie do zaczynu dolewamy resztę wody (szklankę) wsypujemy mąkę około 550g, oraz sól. Resztę mąki zostawiamy do podsypywania ciasta podczas wyrabiania. Wyrabiamy ręcznie około 15min. Ciasto robi się gładkie i nie będzie się kleić do stolnicy. Po wyrobieniu wkładamy ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 1 godz. w ciepłe miejsce, żeby ciasto wyrosło.

Po wyrośnięciu ciasta ponownie wyrabiamy je (żeby pozbyć się powietrza). Dzielimy ciasto na trzy równe części i formujemy podłużne walce, o długości około 27 cm. Następnie rozplaszczamy walec i dłuższe boki zawijamy do środka. Po środku gdzie ciasto się połączyło ściskamy palcem, żeby nieco skleić końcówki. Wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia lub bezpośrednio na blachę wysmarowane lekko olejem roślinnym, ale tak żeby łączenie bułeczek było pod spodem. Między przerwami naszych bułek, wykładamy paski papieru do pieczenia, na wypadek ewentualnego zetknięcia się bułek podczas pieczenia. W ten sposób zapobiegniemy ich sklejeniu się ze sobą. Blaszki przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 30 min do wyrośnięcia.

Następnie bułki smarujemy rozbełtanym jajkiem i wkładamy do nagrzanego piekarnika do 200°C na około 20-25 min. Jednak czas musimy sami kontrolować, bo zależy to od piekarnika - każdy inaczej grzeje. I tu najlepiej polegać na swoim doświadczeniu z piekarnikiem. Po upieczeniu odstawiamy na kratce z piekarnika i zostawiamy do ostygnięcia.

Z przepisu wychodzą 3 bułki do zapiekanek.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

