

Bułki typu hot-dog

Składniki:

Okolo 500g mąki pszennej (typ 450)

1,5 szklanki wody

40g drożdży prasowanych

1 łyżeczkę soli

1 łyżeczkę cukru

ziarna sezamu.



Wykonanie:

Do miski wlewamy letnią wodę. Dodajemy drożdże, łyżeczkę cukru i łyżkę mąki. Wszystko mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować. Następnie do zaczynu wsypujemy mąkę 450g, oraz sól. Resztę mąki zostawiamy do podsypywania ciasta podczas wyrabiania. Wyrabiamy ręcznie okolo 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) i formujemy podłużne walce, tak okolo 15 cm długości. Następnie rozplaszczamy walec i dłuższe boki zawijamy do środka. Po środku gdzie ciasto się połączyło ściskamy palcem żeby nieco skleić końcówki. Otaczamy w ziarnie sezamu i kładziemy na blachę do pieczenia, ale tak żeby łączenie bułeczek było pod spodem. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15min – 30min żeby ciasto znów podrosło.

Gdy bułeczki podrosły nagrzewamy piekarnik do 200°C i wkładamy do nagrzanego piekarnika na okolo 20 -25 min, ale czas musimy sami kontrolować, bo zależy to od piekarnika - każdy inaczej grzeje. I tu najlepiej polegać na swoim doświadczeniu z piekarnikiem. Bułeczki muszą ładnie się zarumienić.

Po upieczeniu odstawiamy na kratce z piekarnika i zostawiamy do ostygnięcia.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

