

Rolsy pszenne

Składniki na zaczyn:

- 15 g drożdży świeżych
- 200 ml ciepłej wody
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżeczki cukru

Składniki na ciasto:

- 350 g mąki pszennej (typ 450)
- 70 g cukru
- 40 g roztopionego masła
- 0,5 łyżeczki soli

Składniki na glazurę:

- 1 żółtko jaja
- 1 łyżka mleka

Wykonanie:

Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy cukier, mąkę pszennej oraz ciepłą wodę (około 30-35°C) i wszystko mieszamy. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować.

Ciasto

Po 15 minutach, jak drożdże zaczęły pracować, dosypujemy cukier i chwilę mieszamy. Następnie dosypujemy mąkę pszenną, sól oraz roztopione i wystudzone masło. Wszystko dokładnie mieszamy przez kilka minut, aż ciasto wchłonie całą mąkę i zrobi się zwarte. Przykrywamy ściereczką lub folią spożywczą i odstawiamy, w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia na około 1-1,5 godziny.

Kiedy ciasto urośnie ściągamy ściereczkę lub folię spożywczą i chwytając od spodu za jeden bok ciasta naciągamy go do środka. Robimy to w około ciasta, powtarzając trzy razy pełny obrót. Następnie wyciągamy ciasto z miski na obsypany mąką blat i rzucamy nim kilka razy o blat, cały czas trzymając za jeden koniec ciasta. Po uderzeniu w blat naciągamy jeden bok ciasta na drugą stronę ciasta. Robimy to kilkakrotnie. Na koniec ciągnąc za jeden bok ciasta odwracamy je i zaciągamy pod spód, tworząc kulę ciasta. Obsypujemy mąką i rozwałkowujemy ciasto na prostokąt, o wymiarach około 30 x 45 cm.



Formowanie

Prostokąt dzielimy wzdłuż dłuższego boku na połowę. Następnie każdą połowę ciasta dzielimy jeszcze na 5 części. W sumie wyszło nam 10 prostokątów. Teraz każdy prostokąt zwijamy do środka w rulonik.

Bułeczki przekładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Blaszkę przykrywamy ściereczką i odstawimy w ciepłe miejsce na około 30 minut.

A w międzyczasie...

Glazura

Do miseczki dajemy żółtko jaja oraz łyżkę mleka i wszystko dokładnie mieszamy. Kiedy minie 30 minut pędzelkiem smarujemy bułeczki dokładnie z góry i po bokach.

Pieczenie

Blaszkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Używając grzałki góra i dół, pieczemy przez około 20-25 minut, w zależności od piekarnika. Po upieczeniu bułeczki wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

