

Bułki wrocławskie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut + czas rośnięcia ciasta

Liczba porcji: 12

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Miskę nasmarować olejem i odstawić.
2. Do naczynia miksującego założyć nóż . Wlać 220 g mleka, dodać 15 g drożdży. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – czas 10sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę, wsypać 500g mąki, 40 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki, 1 jajko, 2 łyżeczki cukru i 1 łyżeczkę soli. Ugniatanie – czas 3 minuty, prędkość 2-3.
4. Ciasto przełożyć do wcześniej przygotowanej miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 1 godzinę do wyrośnięcia.
5. Ciasto wyłożyć na stolnicę i ponownie lekko zagnieść. Z ciasta uformować wałek i podzielić na 12 części. Z każdej części ciasta uformować bułeczkę i obtoczyć w mące. Bułeczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, nakryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia na 30 min.
6. Nagrząć piekarnik do 180°C.
7. Tępą stroną noża zrobić po środku każdej bułeczki przedziałek naciskając nóż do spodu bułeczki.
8. Bułki wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piec ok 15 min.