

Ekspresowe bułki



Składniki

900 g - mąka pszenna

2 łyżeczka - drożdże

instant

1 1/2 łyżeczka - sól

3 szklanka - woda

Opis wykonania

Nieprzyzwoicie smaczne, nocne bułeczki wyciągną swym obłądnym zapachem z łózka nawet największych śpiochów, wprowadzając ich w cudowny nastrój.

1. W dużej misce mieszamy mąkę z solą i drożdżami, dolewamy wodę i łączymy składniki za pomocą drewnianej łyżki
2. Kiedy w cieście nie ma już śladów mąki, przykrywamy, szczelnie, miskę z ciastem folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na noc, czyli ok 8-12 h
3. Rano dzielimy ciasto na dwie porcje, na podsypnym mąką blacie rozciągamy ciasto od siebie, składamy, obracamy o 90 stopni i powtarzamy rozciąganie i składanie, wyrabiamy w ten sposób ciasto przez ok 1-2 minut
4. Następnie dzielimy ciasto na ok 8 równych części, z każdej formujemy zgrabną bułeczkę wielkości większej mandarynki, układamy ją na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, oprószamy mąką, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok 40 min
5. Piekarnik nagrzewamy do 240 stopni, każdą wyrośniętą bułeczkę nacinamy bardzo ostrym nożem na krzyż, jeśli ciasto klei się do noża obficie oprószcie bułki mąką, nadmiar można po upieczeniu zetrzeć
6. Wstawiamy blachę z bułkami do nagrzanego piekarnika, tuż przed włożeniem blachy na dno piekarnika wysypujemy kilka kostek lodu, to zapewni chrupiącą skórkę naszym bułeczkom, bułki pieczemy ok 20 minut
7. Bułki można przygotować na raty, pozostałą część ciasta przechowujemy w lodówce, przykryte folią spożywczą, można więc upiec kolejną partię dopiero następnego poranka