

BułoweLoveKrowe

BułoweLoveKrowe - Zdjęcie 1

image not found of type unknown

Składniki

1 szklanka - zarodki pszenne
3 szklanka - mąka pełnoziarnista pszenna
1 szklanka - mąka pszenna tortowa
25 g - świeże drożdże
1 łyżeczka - drożdże instant
1 szklanka - letnie mleko
1 szklanka - letnia woda
30 g - masło
1 łyżeczka - cukier
160 g - wołowina (na 1 osobę)
1 garść - świeża rucola
1 szt. - gruszka
1 szt. - pomidor
1 szt. - ser gouda
ser błękitny lazur
musztarda, sos chili
szynka długodojrzewająca
cebula biała w krążkach
chutney z czerwonej cebuli

Opis wykonania

Dobra buła, wyborna wołowina i świeże dodatki - każdy jest zadowolony.

Sposób na bułę: Suche składniki przesiać i wymieszać razem (poza cukrem). Wkruszyć drożdże, zasypać cukrem i zalać letnim mlekiem i poczekać chwilę aż ruszą do akcji. Dodać pozostałe składniki i wyrobić. Jeśli klei się do ręki, to podsypać mąką. Ciasto ma być elastyczne. Odstawić do wyrośnięcia, na jakieś 30 minut, pamiętając by przykryć ściereczką aby zbyt nie wyschło. Podzielić ciasto na 6 części i z każdej uformować kulkę, którą następnie należy porządnie rozpląszczyć. Bułki będą i tak duże i jeszcze sporo wyrosną. Posmarować mleko i posypać sezamem lub jak ja w czarnuszką. Piec przez ok 15 minut w 200-220 stopniach. Oczywiście można kupić bułę

Sposób na wsad do bułki: Czas smażenia kotletów, zależy od tego jakie lubimy. Określiłabym go na 3-7 minut z każdej strony. Pod koniec smażenia kładziemy na nim sery.

Kombinacja smaków jest na prawdę dowolna. Poczynając od spodniej buły proponuje: chutney z czerwonej cebuli, rukolę, grillowaną gruszkę, grillowanego dosłownie przez chwilę pomidora i cebulę białą, kotleta wołowego, plaster Lazura Błękitnego, plaster Goudy, odrobinę pasty Sambal Oelec, plasterek upieczonej szynki długodojrzewającej np. parmeńskiej i ulubioną musztardkę.