

Domowe bułki hamburgerowe



Składniki

350 g - mąki pszennej
chlebowej typ 750
1/4 szklanka - mleka
1 łyżka - cukier
1/2 szklanka - woda
1/3 szklanka - mleko w
proszku
2 łyżka - masło
1 łyżeczka - sól
1 szt. - jajko
1 szt. - żółtko
1 łyżka - mleko
1 garść - sezam

Opis wykonania

Cudownie maślane w smaku, pulchniutkie i miękkie. Przepis na bułki hamburgerowe całkowicie Was zachwyci. Przed Wami zdrowy fast food w domowym wydaniu!

Przygotowanie zaczynu: W rondelku rozkruszyć drożdże, zasypać cukrem i zalać ciepłym mlekiem (nie może być gorące!). Rozmieszać do momentu rozpuszczenia się drożdży, dodać 3 łyżki mąki i wymieszać, aby pozbyć się grudek. Przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 10-15 min.

Przygotowanie bułek: Do miski wlać letnią wodę, dodać mleko w proszku, cukier oraz roztopione i wystudzone masło – wymieszać. Dodać przygotowany zaczyn, jajko, sól oraz połowę mąki i zagniać. Stopniowo dosypywać resztę mąki do momentu uzyskania gładkiego, elastycznego ciasta. Ciasto formujemy w kulkę, przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 45 min. do podwojenia objętości. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 8 równych części i formujemy bułki. Każdą bułkę spłaszczamy dłonią i przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy do czasu podwojenia objętości ok. 30 minut. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 200°C. Bułeczki smarujemy żółtkiem rozmąconym z mlekiem i posypujemy sezamem. Pieczemy ok. 12-15 minut, do zarumienienia się bułek.