

Bułeczki pszenne z sezamem



Składniki

50 g - świeżych drożdży

1 łyżeczka - cukru

250 ml - ciepłej wody

500 g - maki pszennej

1 łyżeczka - soli

40 ml - oleju rzepakowego

1 szt. - żółtko

60 g - sezamu

Opis wykonania

Bułeczki, które smakują zarówno z słodkimi jak i słonymi dodatkami, czyli wędliną, sałatką, serkiem, miodem czy owocowymi dżemami.

Drożdże mieszamy z ciepłą wodą, cukrem i 50 g maki. Odstawiamy pod przykryciem na 10 min. Mąkę mieszamy z 50 g sezamu i solą. Olej i mąkę dodajemy do zaczynu drożdżowego i wyrabiamy ciasto na jednolitą gładką masę. Ciasto przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 15 min. Ciasto dzielimy na równe części (od 10 do 15) w zależności, jakiej wielkości chcemy mieć bułeczki. Formujemy bułeczki, składając ciasto do środka, aby jak najwięcej złapać powietrza (takie ciasto lepiej rośnie). Bułeczki układamy na blasze podsypaną mąką. Na każdej bułeczce nacinamy krzyżyk i ponownie pozostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok. 20 min. Bułki smarujemy żółtkiem, posypujemy pozostałymi ziarnami sezamu i pieczemy ok. 20 min w rozgrzanym piekarniku do 190°C. Smacznego :)