

Bułki z ciasta chlebowego



Składniki

400 g - Mąka pszenna chlebowa typ 750

200 g - Mąka pszenna tortowa typ 450

300 g - Ciepła woda

130 g - Mleko

18 g - Cukier

12 g - Sól

3 g - Suche drożdże

Opis wykonania

Pyszne bułki z ciasta chlebowego, długo fermentującego w temperaturze pokojowej

Mąkę przesiej przez sito. Wsyp do miski i dodaj ciepłą wodę z mlekiem, zmieszaj i pozostaw na około 30 minut. Dodaj sól, cukier i drożdże i intensywnie wyrób, aby składniki się połączyły. Odstaw na kilka minut i ponownie wyrób. Pozostaw w misce pod przykryciem na około 6 godzin w temperaturze pokojowej. Na początku fermentacji trzeba ciasto oprószyć mąką i przebijać co około 30 minut - dwa trzy razy. Odgazowanie powoduje, że drożdże lepiej się rozwijają, a samo ciasto robi się silniejsze. Po fermentacji wyłóż ciasto na oprószoną mąką stolnicę, rozplaszcz delikatnie i podziel na 6 części. Uformuj wstępnie - rozplaszcz, zwiń w rulony i roluj delikatnie. Uformowane w ten sposób wałki przełóż na oprószoną mąką deskę. Pozostaw na około 10 minut. Ponownie roluj wałki i zawiń w ostateczne kształty i układaj na wyłożonej papierem do pieczenia desce. Udekoruj pomidorkami koktajlowymi, oliwkami. Pozostaw na półtorej godziny w temperaturze pokojowej. Nagrzej piekarnik do temperatury 250st.C z blaszką, lub wcześniej jeśli z kamieniem do pizzy. Spryskaj piec wodą aby wytworzyć parę, posmaruj bułki wodą z odrobiną mleka, oprósź solą gruboziarnistą i zsuń do rozgrzanego piekarnika razem z papierem do pieczenia. Piecz przez około 15-20 minut (dół + termoobieg) na półce 1/3 od dołu Studź na kratce.