

Bułki pszenne z przedziałkiem

Przepis podkradłam od [Domi](#). Zachęcił mnie wpis o ich dobrym smaku i o tym, że smakują jak z nadmorskiej piekarni. Okazało się, że przepis jest niezmiernie łatwy w wykonaniu, a bułki wychodzą niczym z pieca w renomowanej piekarni. Ciasto idealnie się wyrabia i ugniata, składniki wymierzone są wręcz idealnie. Ciasto na te bułeczki nie może się nie udać. Smakują bardzo dobrze z wszystkim: z masełkiem, z masełkiem i z pomidorem czy z nutellą. Wypróbowaliśmy dziś trochę wariacji:) Bardzo nam smakowały. Jedne z moich ulubionych bułeczek.



Składniki na 6 dużych bułek:

- 630 g mąki pszennej tortowej
- 300 ml ciepłej wody
- 25 g drożdży świeżych lub 13 g suchych
- 1 łyżeczka soli
- pół łyżeczki cukru lub fruktozy
- 2 łyżki oliwy
- 1 białko

1. Z części mąki, cukru, wody i drożdży zrobić rozczyn. Odstawić w ciepłe miejsce do czasu aż rozpocznie pracować (jeśli suche drożdże, to nie robić rozczynu).

2. Wymieszać pozostałe składniki z pracującymi drożdżami w misie robota i wyrobić gładkie i elastyczne ciasto (8 minut).
3. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (60-90 minut).
4. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Można spsikać sprayem do pieczenia (nie zrobiłam tego i spód bułeczek oblepił się lekko papierem, który ciężko było usunąć).
5. Ciasto podzielić na 6 kawałków. Wziąć jeden do ręki, wyrobić z niego płaski okrąg i zwinąć w sakiewkę. Sakiewkę położyć zamknięciem do dołu na papierze do pieczenia. Dzięki temu mamy okrągłą bułeczkę.
6. Bułki oprószyć lekko mąką. Odstawić do napuszenia na kolejne 30 minut.
7. Bułeczki „naciąć” drewnianą szpatułą do 3/4 ich głębokości.
8. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200 stopni) i piec około 30 minut do ich delikatnego zarumienienia.
9. Smacznego!