

Bułeczki z ziemniakami

Bardzo smaczne i puszyste bułeczki. W swoim rankingu umieściłam je na drugim miejscu, zaraz po bułkach z przedziałkiem. Smakują dobrze w każdym wydaniu: na słodko, z wędliną, z warzywami itp.

To pierwszy mój wypiek bułkowy z ziemniakami i powiem szczerze, że trochę się obawiałam o smak bułeczek, ale okazało się, że zupełnie niepotrzebnie. Ponoć to właśnie ziemniaki sprawiają, że bułki pozostają dłużej świeże. I tak też było. Przepis pochodzi [stąd](#).



Składniki na 6-8 bułek:

- 400 g mąki pszennej
- 90 g ugotowanych ziemniaków i zmielonych blenderem
- 20 g świeżych drożdży (10 g suchych)
- 2 łyżki oliwy

- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 250 ml ciepłej wody (nie gorącej)
- żółtko do posmarowania bułeczek przed pieczeniem

Ciasto

1. Przygotować rozczyń z drożdży, połowy wody, łyżki mąki i cukru. Odstawić do „zabulgotania” na około 10 minut.
2. Połączyć wszystkie składniki i wyrobić w mikserze przez około 8 minut. Jeśli ciasto będzie zbyt luźne, dodać mąki (nie powinno kleić się do rąk).
3. Odstawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
4. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia uformować kule z ciasta.
5. Odstawić do napuszenia na dodatkowe 30 minut.
6. Przed pieczeniem posmarować wierzch bułek żółtkiem. Można posypać ulubionymi dodatkami (u mnie mak).
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200 stopni) i piec przez około 20 – 25 minut.
8. Smacznego!