

BUŁKA POZNAŃSKA

„Bardzo popularne bułeczki w piekarniach. Mało osób wie, że z łatwością można zrobić je w domu. Wystarczy kilka składników.”

SKŁADNIKI:

- 400 g mąki pszennej najlepiej chlebowej typ 750 lub zwykłej
- 16 g drożdży świeżych
- 1 łyżeczka cukru
- 1 i ½ płaskiej łyżeczki soli
- 180 ml ciepłej (niegorącej) wody
- 120 ml ciepłego (niegorącego) mleka



PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdży, cukru, 1 łyżki mąki, 100 ml wody zrobić zaczyn, czyli wymieszać wszystkie składniki i odstawić na 15 minut.
- Po tym czasie wymieszać resztę składników z zaczynem i wyrobić ciasto w robocie z hakiem (ok 10 minut) lub ręcznie aż będzie elastyczne i delikatne. Odstawić posypane mąką i przykryte ściereczką do wyrośnięcia na minimum 1 godzinę.
- Po tym czasie ciasto wyrobić przez minutę. Podzielić na około 10 równych części i uformować kulki. Wyłożyć na papierze do pieczenia, delikatnie posypać mąką i przykryć ściereczką. Pozostawić do wyrośnięcia na około 30 minut.
- Po tym czasie łyżką kuchenną zrobić na środku wgniecenie niemalże do samego dołu.
- Nagrząć piekarnik do 230 stopni i na dole piekarnika ustawić naczynie żaroodporne z gorącą wodą (nie musi być dużo). Piec bułeczki ok 12 minut na złoty kolor.