

BUŁKI WIEJSKIE

„Te bułeczki upiekłam całkiem przez przypadek. Miał być chleb z gara, a wyszły wiejskie bułeczki z chrupiącą skórką. Wszystko czego potrzebują to trochę czasu do wyrastania i dużo pary w piekarniku.”

SKŁADNIKI:

- 450g mąki pszennej typ 550
- 300g wody
- 1 i 1/4 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 16g drożdży świeżych

PRZYGOTOWANIE:

- Drożdże wymieszać z wodą. W misce wymieszać mąkę, cukier, sól i powoli wlewać wodę z drożdżami mieszając całość dużą łyżką. Po wlaniu całej wody wymieszać wszystkie składniki, aby się jedynie połączyły. Nie wyrabiać ciasta, a gdy będą grudki, nie przejmować się tym. Tak przygotowane ciasto zostawić w dużej misce na minimum 10-12 godzin (na blacie kuchennym – najlepiej na noc), przykryć folią spożywczą, w której zrobić kilka dziur lub ściereczką, ale pozostawić delikatny dostęp powietrza.
- Po tym czasie ciasto ogdazować wyrobić przez minutę i podzielić na około 10-12 bułek. Uformować bułeczki rozplaszczając kawałek ciasta i boki sklejać do środka, wyłożyć na papierze do pieczenia na blaszce. Przykryć ściereczką i zostawić do podwojenia objętości na około 30 minut.



- Piekarnik nagrzać do 200 stopni (u mnie góra dół z termoobiegiem). Pod koniec wyrastania bułeczek w czajniku zagotować wodę. Przełączyć ją do naczynia żaroodpornego i wstawić na spód piekarnika. Dzięki temu w piecu wytworzy się para wodna i stworzy na bułeczkach chrupiącą skórkę.
- Bułeczki po wyrastaniu naciąć skalpelem albo ostrym nożem na górze na pół lub w dowolny fantazyjny sposób. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 20-25 minut do zarumienienia.

*Ciasto jest dosyć klejące, postarajcie się nie dosypywać za dużo mąki, a jedynie podsypywać mąką przy formowaniu bułeczek.

Więcej na : www.marlenagotuje.pl

Instagram: @marlenagotuje

Marlena Cichocka Masterchef