

DOMOWE BUŁY DO BURGERÓW

"Kto nie kocha burgerów? To przecież raj dla podniebienia. Dlatego ja proponuję Wam domowe buły, które są podstawą dobrego burgera. Możecie upiec więcej i zamrozić, ja tak robię i gdy tylko najdzie nas ochota wyciągam i wypełniam dodatkami."

Ilość porcji: 8

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 40 minut + wyrastanie 2 godziny

DOMOWE BUŁKI

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka wody
- łyżki masła
- 1 jajko
- 3 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 3 łyżki cukru
- 1 i 1/4 łyżeczki soli
- 20 g drożdży świeżych
- do posmarowania: żółtko jaja i nasiona sezamu

PRZYGOTOWANIE:

- Drożdże rozpuścić w wodzie. Wymieszać wszystkie składniki najlepiej w mikserze z hakiem lub ewentualnie ręcznie. Odstawić do wyrośnięcia na 1,5 godziny. Po tym czasie uformować około 8 bułek. Wyłożyć je na papier do pieczenia w dużych odstępach, lekko spłaszczyć dłońią i przykryć ściereczką. Pozostawić do wyrośnięcia na około 35 minut, tak aby bułeczki znacznie urosły.
- Następnie posmarować delikatnie żółtkiem i obsypać sezamem. Piec w 200 stopniach przez około 12 minut. Bułeczki muszą być rumiane.

