

BUŁKI DO HOT DOGÓW

„Domowego hot doga nie odmówi nikt. Tym bardziej w takiej miękkiej i maślanej bułeczce.”

SKŁADNIKI (na około 10 sztuk):

- 2 i ¼ szklanki mąki (duże szklanki)
- 20 g świeżych drożdży
- 2 łyżki cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- ½ szklanki mleka
- 50 g masła w temperaturze pokojowej
- Jajko do posmarowania

PRZYGOTOWANE:

- Z drożdży, łyżki mąki, łyżki cukru, ciepłego (ale nie gorącego) mleka sporządzić rozczyń, czyli wymieszać wszystkie składniki i odstawić na 15 minut, aż zaczyn będzie pracował.
- Dodać resztę składników i wyrabiać wszystkie składniki ręcznie lub w robocie planetarnym około 10 minut aż będzie elastyczne i delikatne. Gotowe ciasto przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 2 godziny.
- Po tym czasie podzielić ciasto na około 10 równych porcji. Każdą z nich rozpląszczyć na okrąg i zwijać jak naleśnik. Następnie delikatnie uformować wałeczek. Wyłożyć na papier do pieczenia. Z resztą postępować podobnie zostawiając między bułeczkami odstępy. Przykryć ściereczką i zostawić jeszcze na około 20 minut. Po tym czasie posmarować roztrzepanym jajkiem i piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku aż bułeczki będą złote.

