



Bułki do burgerów

Składniki

Bułki do hamburgerów

- 500g mąki Basia pełnoziarnistej z orkiszu
- 1 łyżeczka soli
- 25g świeżych drożdży
- 1,5 łyżki cukru
- 300ml mleka
- 50g masła
- Jajko
- Dodatki: czarnuszka, mak, sezam

Sposób przygotowania

Drożdżowy rozczyn

Przesiej mąkę do dużej miski dodając sól. Połącz składniki. W osobnej miseczce umieść rozdrobnione drożdże, dodaj do nich cukier i połącz. Następnie wlej pół szklanki ciepłego mleka, dodaj łyżeczkę mąki i wymieszaj, tak aby powstała gładka konsystencja. Miseczkę z drożdżami umieść w garnku z gorącą wodą i odstaw do wyrośnięcia na ok. 5 minut, aż rozczyn wyrośnie.

Cisto na bułki

Wyrośnięte drożdże dodaj do mąki i wymieszaj. Powoli dodawaj pozostałe ciepłe mleko, cały czas mieszając. Dodaj cukier i jajko. Mieszaj składniki tak długo, aż powstanie gładka konsystencja. Gdy ciasto nabierze spójnej konsystencji dodaj roztopione masło i wyrabiaj ciasto tak długo, aż będzie elastyczne. Gotowe ciasto przykryj bawełnianą ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 50 minut.

Formowanie

Wyrośnięte cisto umieść na stolnicy. Podziel na 10 części i uformuj z nich 10 kulek. Surowe bułki umieść na blaszce i delikatnie spłaszcz dłonią. Przykryj je bawełnianą ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na ok. 40 minut.

Pieczenie

Gdy bułeczki wyrosną, posmaruj je rozkłóconym żółtkiem wymieszanym z odrobiną mleka, posyp wybranymi ziarnami i wstaw do nagrzanego na 200 stopni piekarnika. Piecz, aż do zarumieniania przez ok. 15 minut. Gotowe bułki pozostaw do wystygnięcia, następnie przekrój i gotowe :) Smacznego! :)