



Bułki brioche

Składniki

Bułki Brioche

- 500g mąki Tortowej Extra
- 300ml mleka
- 60g masła
- 25g świeżych lub 7g suchych drożdży
- 2 łyżki cukru
- 1 jajko
- Łyżeczka soli

Sposób przygotowania

Rozczyn

Pokruszone drożdże umieść w kubeczku i dodaj do nich łyżeczkę cukru, połącz ze sobą składniki. Następnie dodaj pół szklanki ciepłego mleka, łyżeczkę mąki i dokładnie wymieszaj. Przygotowany w kubku rozczyn umieść w naczyniu wypełnionym ciepłą wodą i odstaw do wyrośnięcia na ok. 5-8 minut, aż rozczyn wypełni cały kubek. Wyrośnięty rozczyn umieść w misce z przesianą mąką z dodatkiem soli. Cały czas delikatnie mieszaj składniki dodając do nich resztę ciepłego mleka. Następnie dodaj cukier i jajko. Wymieszaj składniki tak, aby powstało ciasto, które następnie wyrabiaj. Gdy Twoje ciasto zacznie nabierać jednolitej konsystencji dodaj do niego roztopionego masła. Ciasto wyrabiaj tak długo, aż stanie się elastyczne. Wyrobione ciasto okryj bawełnianą ściereczką i odstaw w bezpieczne miejsce na około godzinę, tak aby mogło wyrosnąć.

ciasto na bułki

Wyrośnięte ciasto umieść na obsypanej mąką stolnicy i ponownie zacznij ugniatać. Ciasto podziel na 10 części, z których utwórz 10 kulek. Tak przygotowane kulki umieść na blaszce do pieczenia i delikatnie spłaszcz, aby przybrały formę bułki. Przykryj je bawełnianą ściereczką i ponownie pozostaw do wyrośnięcia, tym razem na 30 minut. Wyrośnięte bułeczki posmaruj mlekiem z rozkłóconym jajkiem i umieść w piekarniku nagrzanym na 210 stopni i piecz przez ok. 15 minut do uzyskania złotego koloru. Upieczone bułki wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia.

Sposób podania

Gotowe bułki wystarczy przekroić i dodać do nich ulubione dodatki :). Doskonale będą smakowały zarówno w wersji mięsnej jak i wegetariańskiej. Przy podawaniu hamburgerów nie zapominajcie o frytkach i pysznych sosach :). Smacznego!