Domowe bułeczki wrocławskie

Nikita

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

100 min

9 porcji

Składniki:

mąka pszenna (typ 480-550) - 500 g
drożdże świeże - 20 g
mleko letnie - 150 ml
woda - 150 ml
masło miękkie - 2 łyżka
sól - 1-1,5 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić razem z cukrem w 1/2 szklanki ciepłego mleka, odstawić na 10 minut. W międzyczasie do misy robota wsypać mąkę, wlać pozostałe mleko, wodę, miękkie masło i sól. Dodać podrośnięte drożdże z mlekiem i wyrobić gładkie ciasto za pomocą haka. Czas wyrabiania około 5 minut. Ciasto pozostawić w misie na 40-60 min do wyrośnięcia, przykryć ściereczką.
Po tym czasie ciasto na ponownie przemieszać i przełożyć na lekko oprószony mąką blat, uformować wałek i podzielić go na 9 równych kawałków. Uformować okrągłe bułki, ułożyć na przygotowanej wcześniej blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 2: Bułki lekko spłaszczyć i oprószyć mąką, a następnie za pomocą tępej strony noża w każdej bułce wykonać podłużne wgłębienie, dociskając prawie aż do blachy.

KROK 3: Przykryć czystą ściereczką kuchenną, odstawić do wyrośnięcia na 20-25 minut. Pod koniec czasu wyrastania nagrzać piekarnik do 200 stopni (góra-dół).

KROK 4: Bułeczki piec 15-20 minut.

KROK 5: Podawać z ulubionymi dodatkami.

KROK 6: Bułeczki wrocławskie są pyszne
i mięciutkie nawet na drugi dzień.