Domowe bułeczki razowe

Kuchnia Letycji

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna razowa - 2 i 1/2 szklanka
- mąka pszenna biała - 2 szklanka
- drożdże w kostce - 20 g
- mleko - 1 szklanka
- letnia woda - 1 szklanka
- masło - 1 i 1/2 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W małym garnku zagotowujemy szklankę mleka. Następnie dodajemy do niego 1,5 łyżki masła i łyżkę cukru, mieszamy do ich rozpuszczenia.

KROK 2: Dolewamy szklankę letniej wody i odstawiamy na 3 minuty, aby całość ostygła.

KROK 3: Dodajemy rozkruszone drożdże i mieszamy, aż się rozpuszczą.

KROK 4: Rozczyn drożdżowy przelewamy do miski, solimy go, a następnie dodajemy stopniowo oba rodzaje mąki wyrabiając ciasto. Ciasto wyrabiamy intensywnymi, mocnymi ruchami przez kilka minut. Będzie ono lepkie, miękkie (nie elastyczne jak typowe ciasto).

KROK 5: Kiedy ciasto jest gotowe, przykrywamy miskę ściereczką i odstawiamy na pół godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 6: Następnie ostrożnie wyciągamy ciasto na wysłaną mąką stolnicę lub deskę i dzielimy je na 8 części. Z każdej z nich formujemy bułeczkę o długości około 7 cm. Dobrze jest przed tym ręce obtoczyć w mące, aby ciasto się do nich za bardzo nie kleiło. Możemy też dla ozdoby zrobić poprzeczne nacięcia ciasta nożem.

KROK 7: Bułki przenosimy na natłuszczoną, np. za pomocą oliwy blachę i odstawiamy jeszcze na 5-10 minut do wyrośnięcia.

KROK 8: Bułeczki pieczemy przez 13 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220 °C. Można upiec je z parą wodną, tzn. umieszczając poziom niżej niż blaszka z bułkami naczynie żaroodporne z wodą - dzięki temu skórka bułeczek będzie bardziej chrupka.