# Domowe bułki do burgerów

_Olla_

Polecane na: **pieczywo**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- mąka pszenna - 500 g
- mleko - 200 ml
- woda - 100 ml
- drożdże świeże - 20 g
- cukier trzcinowy - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- sezam - trochę
- masło - 50 g

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* W ciepłym mleku rozprowadzić drożdże z cukrem i 3 łyżkami mąki, odstawić na 15 minut.

Mąkę przesiać z  solą, dodać wyrośnięty rozczyn, roztopione masło, i wyrobić elastyczne ciasto.
Ciasto włożyć do miski oprószonej mąką, zawinąć w folię i zostawić do podwojenia objętości.
Po tym czasie ponownie krótko zagnieść, podzielić na 8 równych części, uformować bułeczki, układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zostawić na 20 minut do napuszenia. Następnie bułeczki lekko spłaszczyć ręka, posypać sezamem,
piec 15-20 minut w temperaturze 180'C.