Bułeczki z sezamem

Nikita

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna chlebowa 750 - 350 g
- mąka graham 1350 - 150 g
- drożdże świeże - 33 g
- cukier - 1 łyżeczka
- mleko zwykłe lub roślinne - 125 ml
- sezam - 2 łyżka
- masło miekkie - 1 łyżka
- woda letnia - 125 ml
- sól - 1 łyżeczka
- mleko do posmarowania bułek, sezam do posypania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota wsypać mąkę, w środku zrobić dołek. Drożdże rozkruszyć i rozpuścić w niewielkiej ilości mleka z dodatkiem 1 łyżeczki cukru. Rozczyn wlać w dołek w mące i oprószyć mąką. Zostawić do wyrośnięcia na 20-30 minut.
Po tym czasie dodać resztę mleka, wodę, sól, miękkie masło i sezam. Zagnieść elastyczne ciasto, wyrabiać, aż na powierzchni pojawia się pęcherzyki powietrza. Z ciasta uformować okrągłe bułki i ułożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, lekko spłaszczając wierzch.

KROK 2: Blachę z bułeczkami postawić na garnku z gorącą wodą i przykryć ściereczką. Odstawić do wyrośnięcia na około 20 minut. Posmarować bułki mlekiem a pomocą pędzelka i posypać sezamem.

KROK 3: Bułeczki piec 20-25 minut na środkowej półce piekarnika nagrzanego do 200 stopni.