Bułka wrocławska (weka) bez zaczynu

H A B I B I

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Mąka pszenna tortowa - 650 g
- Ciepłe mleko - 250 ml
- Ciepła woda - 150 ml
- Stopione masło 82% - 3 łyżka
- Olej roślinny - 2 łyżka
- Sól morska miałka - 1 łyżeczka
- Cukier drobny - 1 łyżka
- Żółtka - 2 szt.
- Drożdże instant - 7 g

Dodatkowe info:

W czasach wszechobecnych konserwantów i sztucznych dodatków pieczywo najzdrowsze, najpewniejsze i najsmaczniejsze to takie, które jest samodzielnie upieczone - w myśl zasady "wiem, co jem".

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce połączyć wszystkie sypkie składniki i przemieszać. Do ciepłej wody dolać ciepłe mleko, olej oraz rozpuszczone masło i żółtka - zmiksować na jednolity płyn. Wstępnie zarobić łącząc mokre składniki z suchymi. Wyrobić elastyczne jednolite ciasto. Nakryć naczynie ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.

Kiedy ciasto podwoi objętość przełożyć je na blat kuchenny posypany mąką i odgazować (przez chwilę zagniatając i rozciągając). W międzyczasie nagrzać piekarnik do 220°C i na dnie ustawić naczynie z zimną wodą albo kostkami lodu.

Podzielić ciasto na połowę i obie części uformować w podłużne bochenki. Nakryć i odstawić do wyrośnięcia. Kiedy bułki dobrze wyrosną zrobić na nich skośne nacięcia.

Piec 15 minut, a następnie zmniejszyć temp. do 190-200°C i piec ok. 20-25 min.

Wyjąć na kratkę i pozostawić do ostygnięcia.