






## Bułki do hot dogów

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [pieczywo](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 6 porcji

### Składniki:

mąka orkiszowa jasna - 500 g  
mleko w proszku - 2 łyżka  
mleko - 220 ml  
woda - 120 ml  
sól - 1 łyżeczka

cukier/ miód - 1 łyżka  
drożdże suszone - 6 g  
nasiona sezam - trochę  
jajko - 2 szt.  
masło - 50 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski dodaj mąkę, mleko w proszku, miękkie masło, miód lub cukier i rozpuszczone w mleku drożdże, następnie dodaj wodę i jajko. Zaczynaj wyrabiać ciasto ręką przez około 10 minut. Przykryj miskę czepkiem lub ściereczką i odłóż do wyrastania w ciepłe miejsce na około godzinę.

**KROK 2:** Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieć, przełóż na stolnicę i podziel na sześć części (u mnie każda miała po 145 g).

**KROK 3:** Z każdej części uformuj bułeczki. Następnie weź pierwszą bułeczkę i rozwałkuj prostokąt. Dłuższy bok ma mieć 15-17 cm zroluj ciasto dłuższym brzegiem w tzw. "palucha". Odłóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Następnie rozwałkuj pozostałe

bułeczki i zroluj w podłużną bułkę. Ułóż bułki w znacznej odległości od siebie na blasze. Odstaw do wyrośnięcia pod ściereczką na 30-40 minut. Wyrośnięte posmaruj roztrzepanym jajkiem i jeśli chcesz jakimiś nasionami. Ja wybrałam sezam.

**KROK 4:** Piecz w piekarniku nagrzanym na 180° C do 30 minut.