Domowe maślane bułki do burgerów

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa jasna - 500 g
- mąka orkiszowa pełnoziarnista - 50 g
- drożdże - 20 g
- ciepłe mleko/ napój roślinny - 100 ml
- miód - 2 łyżeczka
- masło rozpuszczone - 50 g
- sól - do smaku
- jaja - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przesiałam obie mąki i zrobiłam na środku dołek. Do środka wlałam ciepłe mleko, przestudzone rozpuszczone masło, miód i drożdże. Odstawiłam na 15 minut. Zaczyn urósł. Wsypałam sól i wbiłam jaja. Zagniotłam ciasto. Wyrabiałam 10 minut ręką. Przykryłam folią spożywczą i włożyłam na noc do lodówki. Rano ponownie wyrabiałam ciasto 10 minut. Odstawiłam do wyrośnięcia na około 2 godziny (można krócej). Rozgrzałam piec na 200 stopni. Wyrośnięte ciasto zacząłem znów wyrabiać. Podzieliłam na w miarę równe części i uformowałam bułeczki. Położyłam na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Układałam bułki w znacznej odległości od siebie.