

Bułeczki śniadaniowe z majonezem (pyszne do do hamburgerów)

 sio-smutki.blogspot.com/2015/04/bueczki-sniadaniowe-z-majonezem-do.html



Upiekły mi się piękne bułki, które będą także idealne do hamburgerów. To moje najdelikatniejsze bułki, jakie do tej pory upiekłam. Tuż po upieczeniu są mięciutkie w środku niczym puch :) Lekko słodkawe, bardzo smaczne, z wielką przyjemnością zjadłam je dziś śniadanie. Moje są dość duże, wyszło mi 8, od razu radzę w takim razie ciasto podzielić na minimum 10 części.

Użyłam majonezu jako składnika, bo skoro można piec ciasta z majonezem, to dlaczego nie bułki? Polecam Wam majonez firmy Develey, jest bardzo aksamitny i delikatny w smaku.







8 OZ
ASTER
OF SELF RAISING FLOUR.
TABLESPOONS OF MILK, 10
LID OZ OF DOUBLE CREAM.



Składniki (8-10 sztuk):

3 szklanki mąki pszennej

2 pełne łyżki majonezu, polecam majonez firmy Develey

1 łyżka oleju

30 g. świeżych drożdży

1 płaska łyżeczka miodu

1,5 płaskiej łyżeczki soli

1 szklanka ciepłej wody

Dodatkowo:

ciepłe mleko do posmarowania bułek

Przygotowanie:

Drożdże ucieram z miodem, łyżką mąki i odrobiną wody na pastę, odstawiam w ciepłe miejsce na 20 minut, by wyrosły. Do dużej miski przesiewam mąkę, dodaję majonez, sól i wyrosnięte drożdże, stopniowo dolewam wodę. Gdy składniki się połączą, dodaję olej, przekładam na stolnicę podsypaną mąką i wyrabiam ciasto przez 5 minut. Ciasto powinno

być dość luźne. Odstawiam je na 40 minut, przykryte ścierką, w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu zagniatam przez chwilę, by pozbyć się nadmiaru gazu, po czym dzielę ciasto na 10 części, z każdej formuję podłużną bułeczkę i odkładam je na blachę wyłożoną papierem- znowu do wyrośnięcia na 20 minut (u mnie rosna w piekarniku nagrzanym do 50 stopni C). Wyrośnięte bułki ostrym nożem nacinam wzdłuż, smaruję je mlekiem, lekko oprószam odrobiną mąki (części nie smarowałam mlekiem) piekę przez 25 30 minut w temperaturze 220 stopni C.

Przepis autorski.





