

Śniadaniowe bułki z mlekiem w proszku

 sio-smutki.blogspot.com/2015/10/sniadaniowe-buki-z-mlekiem-w-proszku.html



Zawsze mnie jakieś licho podkusi, coś dodam, coś zabiorę i wymienię na całkiem coś innego ;) Lubię takie gotowanie, to jest właśnie fascynujące. Zresztą zgodnie z moim blogowym motto - moim zdaniem żeby dobrze gotować, trzeba tworzyć, a nie tylko odtwarzać.

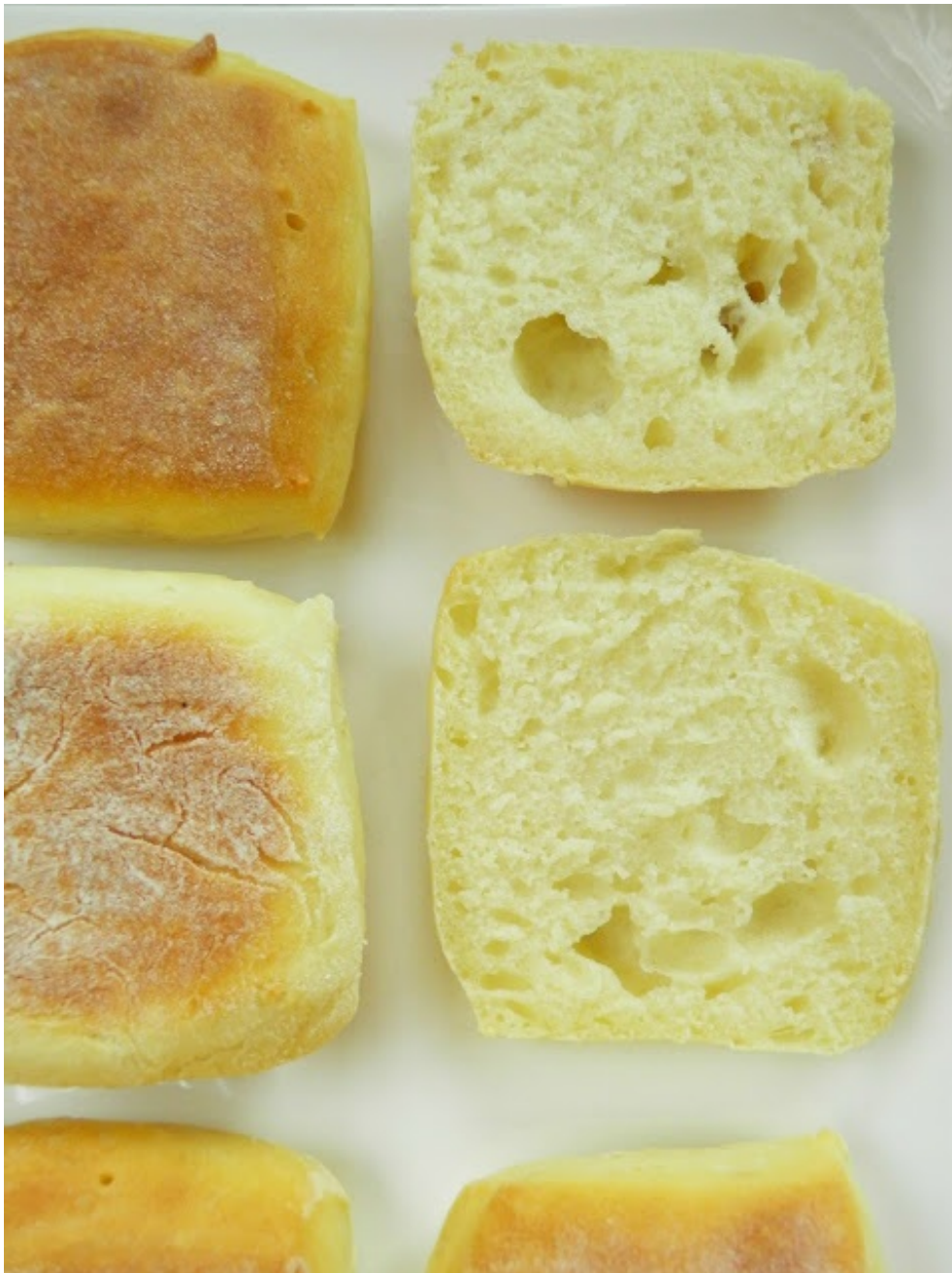
Bułki upiekłam, bo było trzeba, bo nie ruszam się z domu od kilku dni (choróbsko, gardło mnie boli i nie chcę się dodatkowo przeziębnić, a na zewnątrz zimno) i pieczywa zabrakło. Tym razem z większej ilości mąki, niż zazwyczaj, bo i tak najczęściej mrozę pieczywo, żeby było zawsze świeże i chrupiące. Bułeczek wyszło 25, więc całkiem sporo. W pierwszej chwili po wyjęciu z piekarnika trochę się zmartwiłam, bo wyglądało na to, że skórka jest dość twarda, ale to było chwilowe zmartwienie - już po kilku minutach, gdy lekko wystygły, skórka zmiękła. Są bardzo jasne w środku, delikatne w smaku, rzeczywiście tak jakby mleczne. Miąższ jest podobny do ciabatty, zdarzają się w nim całkiem spore dziurki :)



sio-smutki







Składniki:

Zaczn:

- 30 g. świeżych drożdży
- 1 łyżka mąki pszennej T 450
- 1 łyżeczka cukru
- kilka łyżek ciepłej wody

Ciasto:

- 3,5 szklanki mąki pszennej T 450 + 0,5 szklanki + trochę do podsypywania
- 0,5 szklanki gładkiego mleka w proszku
- 5 łyżek oleju
- 1 pełna łyżeczka soli
- 2 szklanki ciepłej wody

Przygotowanie:

Pokruszone drożdże mieszam z cukrem, mąką i wodą na gęstą masę, przykrywam i odstawiam na 20 minut w ciepłe miejsce. Do dużej miski przesiewam 3,5 szklanki mąki,

dodaję sól, olej i mleko w proszku, a potem wyrośnięty zaczyn. Dolewam wodę i mieszam ciasto dłonią, będzie się kleiło - i w tym momencie stopniowo dosypuję pozostałe pół szklanki mąki. Chodzi o to, by pomimo że ciasto się klei, jednak je przez kilka minut wyrobić. Te pół szklanki mąki dodane na końcu to ułatwi. Ciasto odstawiam pod przykryciem - na 40-50 minut, powinno solidnie wyrosnąć. Zagniatam je szybko (znów troszkę mąki do podsypiania), i formuję prostokąt grubości 2-3 cm. Nożem do pizzy dzielę prostokąt na kwadraty, przekładam je na blachę wyłożoną papierem. Piekę w 220 stopniach C. ok 25 minut - sprawdzajcie sami stopień wypieczenia, gdy się postuka w spód bułki, powinna wydać głuchy odgłos. Wtedy jest upieczona. Przepis autorski.



