

Domowe bułki do burgerów

4 buły

Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 150 ml mleka
- 150 ml wody
- 2 łyżeczki cukru
- 7g suchych drożdży (torebka) / 25 g świeżych
- 2 łyżki roztopionego masła
- 1 łyżeczka soli
- rozmacone jajko
- ziarna sezamu

Przygotowanie

- masło roztop na patelni
- do misy robota wrzucić mąkę i dodać wodę, mleko, drożdże, cukier, sól i masło
- mieszać przez 5 minut
- jeśli jest za płynne, dodać mąki
- przykryj ściereczką i odstaw na 45 minut aby podrosło
- uformuj 4 buły i ułóż papierze do pieczenia, przykryj ściereczką - zostaw na 45 minut do wyrośnięcia
- posmaruj buły rozmaconym jajkiem i posyp sezamem
- piec 15-18 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:pieczywo:buleczki_do_burgerow

Last update: **2020/10/08 12:50**

