

Bułeczki drożdżowe

normatyw na 4 bułki

Ciasto drożdżowe:

135g mąki pszennej
15g drożdży
40 ml mleka
15g cukru
40g jaj
15g margaryny
szczypta soli

Składniki dodatkowe:

- mąka do podsypywania
- jajo do smarowania powierzchni bułeczek
- olej do blachy lub papier



Wykonanie: klasa III Zc/k
Fot. Małgorzata Włodarczyk



Wykonanie:
Marcin Gutowski, Łukasz Kalinowski,
Tomasz Majewski z klasy III Zc/k
Fot. Małgorzata Włodarczyk

Mleko podgrzać do temperatury ok. 40°C. Z mąki, mleka i drożdży przygotować mleczo drożdżowe. Odstawić do fermentacji. Margarynę upłynnić, odstawić do ostygnięcia. Jaja wybić sprawdzając ich świeżość i utrzeć z cukrem. Mąkę przesiać do miski, w mące zrobić wgłębienie. Do wgłębienia w mące dodać mleczo drożdżowe, utarte jaja i sól. Wyrobić ciasto, aż będzie odchodziło od naczynia. Pod koniec wyrabiania dodać upłynnioną, przestudzoną margarynę. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia. Przygotować blachę do wypieku. Wyrośnięte ciasto zważyć i podzielić na 4 jednakowej wielkości kęsy, uformować okrągłe kulki, a następnie uformować bułki.

Ułożyć je na blasze w taki sposób, aby zapobiec ich sklejeniu. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Rozmącić jajo. Posmarować bułki, posypać cukrem. Wypiekać w piecu w temperaturze ok. 180°C przez 20 minut do uzyskania złotego koloru.



Wykonanie: Żaneta Matyszewska,
Natalia Żydowiec z klasy III Zc/k
Fot. Małgorzata Włodarczyk



Wykonanie: Izabella Kieda, Monika Mitros,
Ewa Losiewicz z klasy III Zc/k
Fot. Małgorzata Włodarczyk