

Bułeczki prowansalskie

Bardzo łatwe w wykonaniu i pyszne. Ciasto dzielię na części, którym nadaję różne kształty. Jedne bułeczki są okrągłe jak kajzerki, inne podłużne, a jeszcze inne zawiązane na supełek. Pięknie wyglądają w koszyczku do pieczywa. Ozdobione z wierzchu ziarnami i pestkami dają wrażenie różnorodności i obfitości. Każdy z domowników wybiera kształt, który najbardziej mu odpowiada.

Mam świetną zabawę podczas ich przygotowywania. Czuję się trochę jak dziecko w przedszkolu, które z plasteliny wyczarowuje ciekawe formy. Wspaniale jest wnieść do życia lekkość i zabawę!

SKŁADNIKI

300 g mąki pszennej, 50 g otrębów pszennych lub owsianych (mogą być granulowane)

20 ml oleju roślinnego

1 łyżeczka suszonych drożdży

1 łyżeczka soli morskiej, 2 łyżeczki cukru trzcinowego

2 łyżki ciepłego mleka, 180 g letniej wody

1 łyżeczka kminku, 2 łyżeczki ziół prowansalskich

1 białko do posmarowania bułeczek z wierzchu

pestki słonecznika, dyni, sezamu lub mak do posypania bułeczek

WYKONANIE

Drożdże wymieszaj z łyżeczką cukru i mlekiem, następnie odstaw na 15 minut, żeby zaczęły pracować.

W misce wymieszaj mąkę, otręby, sól, cukier i zioła. Zrób wgłębienie, wlej część wody oraz oleju i drożdży i zacznij wyrabiać ciasto, stopniowo dodając resztę płynów. Ugniataj do uzyskania sprężystego ciasta (do wyrobienia ciasta z powodzeniem możesz użyć miksera z hakiem).

Ciasto uformuj w kulę, posmaruj z wierzchu olejem roślinnym, przykryj lnianą lub bawełnianą ściereczką i na godzinę odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

Wyrośnięte ciasto podziel na 8 lub 10 porcji i z każdej uformuj okrągłą lub podłużną bułeczkę. Bułeczki ułóż na płaskiej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Ponownie przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na kolejną godzinę.

Piekarnik rozgrzej do 220°C (górze i dół bez termoobiegu).

Bułeczki delikatnie posmaruj rozkłóconym białkiem, posyp pestkami i piecz 10 minut.

Boki i spód piekarnika możesz spryskać wodą.

Zmniejsz temperaturę do 210°C i piecz kolejne 10 minut, aż bułeczki staną się rumiane.

Wyjmij z piekarnika i odstaw do wystygnięcia.



AGNIESZKA
MACIĄG



SMAK MIŁOŚCI

W najnowszej książce Agnieszki Maciąg znajdziecie sprawdzone przepisy na pyszne, zdrowe i szybkie w przygotowaniu potrawy – mnóstwo pomysłów na śniadania, kolacje, przekąski i desery.

KUP KSIĄŻKĘ

WYDAWNICTWO
otwarte