# PSZENNA BUŁKA PARZONA

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1459 razy.

25 dag mąki pszennej
mleko
1/4 litra gorącego mleka sól
4 dag drożdży
1 dag kminku
75 dag mąki pszennej
tłuszcz do smarowania formy

Mleko silnie zagrzać (80-90 o C) i wlewać powoli do mąki, równocześnie mocno rozcierając mąkę z mlekiem. Rozpuścić drożdże w ciepłym mleku (1/2 szklanki), wymieszać z zaparzoną, nieco ostudzoną mąką. Rozczyn postawić do wyrośnięcia. Wyrośnięty rozczyn wlać do reszty mąki, dodać sól i kminek i tyle ciepłego mleka, aby powstało ciasto normalnej gęstości. Ciasto starannie wyrobić (30-45 min.), postawić do wyrastania. Gdy objętość ciasta zwiększy się o 100 %, ciasto podzielić na dwie części i wyłożyć do dwu podłużnych blaszek wysmarowanych tłuszczem. Gdy ciasto w foremkach wyrośnie, wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika (180 o C) i piec 45-60 min.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD