

Domowe bułki z chrupiącą skórką

Lubicie bułki z chrupiącą skórką, a puszyste w środku? Mam dla Was prosty przepis na takie domowe pieczywo, zupełnie bez konieczności wyrabiania ciasta. Bułeczki te pysznie smakują solo, a z domowym dżemem i ciepłym kakao dostają laur Najpyszniejszej Kolacji ☐ Koniecznie je wypróbujcie!





Składniki (na 8 bułek):

- 2 1/2 szklanki (600 ml) mąki pszennej lub orkiszowej

jasnej

- 1/4 łyżeczki (1 ml, czyli ok. 1 g) suchych drożdży
- 1/2 łyżeczki (2 ml) soli drobnej himalajskiej
- 1 1/4 szklanki (300 ml) gorącej wody z kranu (nie wrzątku!)

Wykonanie:

Do większej miski przesiewamy mąkę, dodajemy drożdże, sól i mieszamy. Dolewamy gorącej wody z kranu (nie z czajnika!) i delikatnie mieszamy. Ciasto będzie klejące i takie ma być ☐ Odstawiamy na blacie kuchennym na około 3 godziny do wyrośnięcia. Uwaga: nie stawiamy na grzejniku, tylko w temperaturze pokojowej!

Po upływie przy pomocy szpatułki wykładamy ciasto na matę hojnie posypaną mąką. Szpatułką i palcami przyprószonymi mąką w kilkunastu ruchach “zawijamy” ciasto do środka i w razie potrzeby podsypujemy mąką. Ciasto dzielimy na 8 części – ja robię to przy pomocy szpatułki obsypanej mąką.



Nie wyrabiamy ciasta, ale każdy kawałek formujemy w okrągłą bułeczkę – robimy to palcami oprószonymi mąką tak jakbyśmy boki zwijali do środka.



Bułeczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia albo mata silikonową. Odstawiamy na ok. 30 minut.



W międzyczasie nagrzewamy piekarnik do temperatury 230 stopni C. Bardzo ważne, żeby piekarnik był dobrze nagrany, bo wysoka temperatura gwarantuje, że bułeczki będą mieć pożądane puste dziurki w środku i chrupiącą skórkę ☐

Pieczemy w temperaturze 230 stopni C (ja używam termoobiegu) przez około 20 minut albo do momentu aż bułki będą lekko zarumienione na wierzchu.



Podajemy np. z ulubionym domowym dżemem (polecam taki [wiśniowy](#) albo [brzoskwiniowym](#)) i kubkiem ciepłego kakao.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](#) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](#) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**