

Hamburgerové bulky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 12

1646 kalorií , **7 g** cukrů , **37 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/hamburgerove-bulky>

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme vodu, přidáme cukr, sůl, změkklé máslo, sušené mléko, mouku a nakonec droždí. Zapneme program na těsto. Vykynuté těsto rozdělíme na 12 dílků a z každého dílku utvoříme kuličku. Kuličky přendáme na plech, každou lehce splácneme, potřeme rozšlehaným vejcem nebo kondenzovaným mlékem a posypeme sezamovým semínkem. Necháme je ještě asi 20 minut kynout a pak pečeme při 180°C 15 - 20 minut. Hotové bulky necháme vychladnout na mřížce.

Ingredience

- 250 ml vody
- 1 lžička cukru krupice
- 1 lžička soli
- 2 lžíce změkklého másla
- 3 lžíce sušeného mléka
- 375 g hladké mouky
- 1 sáček sušeného droždí
- vejce nebo trochu kondenzovaného mléka na potřeni
- sezamová semínka na posyp

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Pomocné recepty, Pečivo a produkty domácí pekárny

