

# Bułeczki czosnkowe z tymiankiem



Autor: **trele-morele**  
Przepisów: **49** Ocena: **1429**

5-6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- 450 g mąki pszennej
- 20 g świeżych drożdży (trochę mniej niż 1/4 kostki)
- 2 łyżeczki soli (dałam 2,5)
- pół łyżeczki białego cukru
- 3 spore ząbki czosnku
- 350 ml mleka
- 1 jajko
- dwie łyżeczki suszonego tymianku
- 2 łyżki oliwy
- żółtko roztrzepane z odrobiną mleka i gruba sól na wierzch bułeczek

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać wraz z dwiema łyżeczkami soli, pośrodku zrobić dołek i wkruszyć do niego drożdże i zasypać cukrem. Mleko podgrzać razem z przeciśniętymi ząbkami czosnku i tymiankiem. Ostudzić. Nieco ciepłego mleka (ale nie gorącego) wlać do drożdży i poczekać, aż zaczną pracować (pierwszy etap czekania). Po około 15- 20 minutach wlać resztę mleka, dodać olej i wbić jajko i zagnieść ciasto tak długo, aż nie będzie kleiło się do rąk. Z ciasta uformować kule, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na minimum 30 minut (drugi etap czekania). Wyrośnięte ciasto jeszcze raz chwilę zagnieść i uformować bułki (wyszło mi 10 sztuk). Wierzch bułek posmarować żółtkiem z mlekiem i posypać gruboziarnistą solą. Odstawić do ponownego wyrośnięcia. Piec w temp. 220 st. C, na dnie piekarnika wstawić naczynie żaroodporne z wodą, aby bułki miały chrupiącą skórkę. Piec przez około 15-20 minut, po czym wystudzić na kratce.

## Twoje notatki do przepisu: