



**BATH BUNS,
czyli bułeczki Hagrida
miodowekrolestwo.com**

Składniki na bułeczki:

- 250 ml mleka,
- 20 g świeżych drożdży,
- 450 g mąki chlebowej (np. Typu 750) + 2 łyżki mąki do rozczynu,
- 60 g cukru (3 łyżki do ciasta i 2 łyżki do rozczynu),
- 225 g masła w temperaturze pokojowej,
- 1 łyżka kminku,
- 12 kostek białego cukru,
- 1 jajko,
- 1 łyżeczka soli morskiej.

Składniki na glazurę i posypkę:

- 1 łyżka mleka + 2 łyżki cukru (glazura),
- 1 łyżka kminku + 4 kostki cukru rozdrobnione (do posypania bułeczek).

Wykonanie:

1. Mleko delikatnie podgrzej w garnuszku – powinno być letnie. Rozpuść w nim pokruszone drożdże. Dodaj 2 łyżki cukru oraz 2 łyżki mąki, a następnie całość dobrze wymieszaj by pozbyć się grudek. Pozostaw rozczyn na 30 minut w ciepłym miejscu.
2. W misce połącz mąkę, 3 łyżki cukru, sól. Masło pokrój na mniejsze kosteczki, dodaj je do suchych składników i za pomocą rąk lub miksera wypracowuj tłuszcz w mąkę, do momentu aż masa będzie przypominała strukturą bułkę tartą.
3. Po pół godziny dodaj do rozczynu kminek, zamieszaj całość i przelej do kruszonki. Wyrabiaj ciasto rozciągając je i ugniatając przez 5 minut. Następnie przełóż je na delikatnie podsyaną mąką stołnicę i kontynuuj zagniatanie do momentu, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne. Powinno to potrwać maksymalnie 10 minut.
4. Gotowe ciasto przełóż do czystego naczynia, nakryj wilgotną ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 1,5 godziny. Powinno w tym czasie podwoić swoją objętość.
5. W tym czasie wyłóż blachę papierem do pieczenia. Kiedy upłynie wyznaczony czas – ciasto podziel na 12 równych części. Z każdej uformuj kulkę wkładając do środka bułeczki po jednej kostce cukru. Ułóż tak przygotowane bułeczki na blaszce. Ponownie je nakryj ściereczką i pozostaw na kolejne 30 minut do wyrośnięcia.
6. Jajko rozbełtaj i posmaruj nim bułeczki. Piecz je przez 15 – 20 minut w temperaturze 190 stopni z termoobiegiem, do uzyskania złocistego koloru.
7. W czasie kiedy bułeczki są w piekarniku przygotuj glazurę – podgrzej w rondelku mleko z

cukrem i wymieszaj, aby cukier się rozpuścił. Posmaruj glazurą bułeczki od razu po wyciągnięciu ich z piekarnika, a następnie posyp kminkiem i kawałkami cukru. Podawaj gorące!

Nieco zmodyfikowany przepis pochodzi stąd:

<https://www.jamieoliver.com/recipes/bread-recipes/bath-buns/>