

• BUŁKI Z OLIVKAMI I PISTACJAMI •

Składniki:

- 500 g mąki pszennej tortowej typ 480
- 15 g Drożdży Babuni
- 2 łyżeczki soli
- ½ łyżeczki cukru
- 50 g roztopionego masła lub oliwy z oliwek
- 180 g letniej wody
- 160 g letniego mleka
- ok. 100 g solonych pistacji (waga z łupinami)
- ok. 100 g czarnych lub zielonych oliwek
- ok. 2-3 łyżek tartego parmezanu

Przygotowanie:

Mąkę połączyć z suchymi drożdżami (jeśli używamy świeżych drożdży należy je najpierw rozpuścić w miseczce z ½ łyżeczki cukru oraz dodatkowymi 3 łyżkami letniego mleka – po wymieszaniu należy całość dodać do mąki). Następnie dodać cukier, sól, roztopione masło oraz letnie mleko i wodę. Zagnieść elastyczne ciasto. Powinno być dość wilgotne i pod koniec zagniatania wciąż lepić się do dłoni. Nie dodawać więcej mąki, ciasto powinno mieć właśnie taką konsystencję. Pod koniec wyrabiania do ciasta dodać obrane i grubo posiekane pistacje oraz posiekane oliwki. Zagnieść ciasto jeszcze przez chwilę, by pistacje i oliwki połączyły się z ciastem. Ciasto przelać do wysmarowanej olejem miski, przykryć np. folią spożywczą i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę lub do czasu, gdy ciasto podwoi swoją objętość. Wyrośnięte ciasto podzielić np. na 16 części i uformować bułki. Ciasto będzie lepiło się do dłoni, dlatego też można ręce posypać mąką, aby pomóc sobie w ich formowaniu. Aby miały ładny kształt najlepiej z kawałka ciasta uformować nieduży placek i zawinąć jego brzegi do środka (tak jakbyśmy chcieli bułkę czymś nafaszerować). Bułki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia – łączeniem do dołu. Blachę przykryć ściereczką i pozostawić bułki do wyrośnięcia w ciepłym miejscu (mniej więcej na 20-30 minut lub do czasu aż wyraźnie urosną). Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni C, program „góra + dół”. Wyrośnięte bułki posypać startym parmezanem i wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok. 20-25 minut.

Smacznego