

Úplně obyčejné bulky

množství: Tak akorát do Omnia oven - 10 kusů.

Suroviny

- 2 hrnky hladké mouky
- 2/3 hrnku vlažné vody
- ¾ lžičky soli
- 1 až 2 lžíce oleje
- 1 lžička sušeného droždí

Postup

1. Všechny suroviny smícháme v těsto, které alespoň 10 minut, ale raději déle, ručně hněteme, dokud není hezky hladké
2. Těsto by nemělo lepit. Pokud je moc vlhké, přidáme lžici mouky, pokud moc suché, lžičku vody.
3. Uhnětené těsto necháme asi hodinu kynout, dokud nezdvójnásobí svůj objem.
4. Těsto vyklopíme, lehce smáčkeme, ostrým nožem rozkrojíme na deset stejně velkých kousků. Vymažeme si formu máslem – osvědčilo se mi péct přímo v hliníkové formě, ale lze použít i nepřilnavou silikonovou vložku, kterou netřeba vymazávat. Z kousků těsta vytvarujeme kuličky, které spojem dolů naskládáme jednu po druhé do formy.
5. Bulky necháme půl hodiny až hodinu kynout.
6. Pečeme prvních pět minut na maximální plamen, pak plamen ztlumíme na střední. Pečeme, dokud nejsou bulky seshora nazlátlé. U originální formy Omnia je někdy problém, že bulky jsou již zespoda málem připálené, zatímco seshora teprve zlátnou. V takovém případě je dobré bulky opatrně vyklopit na talíř, vrátit do formy vzhůru nohama a ještě asi deset minut péct.

