



ONLINE PÂTISSÈRIE

**Sweet  
Flow**

## BURGER BULKA

### SUROVINY

500 g hladké mouky  
40 g třtinového cukru  
9 g soli  
135 g vody  
100 g mléka  
45 g másla  
1 vejce (velikost M)  
18 g čerstvého droždí

### POSTUP

- › Všechny ingredience kromě soli míchej v robotu 3 minuty na první stupeň rychlosti.
- › Přidej sůl a hnětačem zapracuj při střední rychlosti asi 7 minut.
- › Vytvoř z těsta kouli a nech hodinu a půl kynout.
- › Jemně z těsta vymáčkni vzduch. Rozděj na 6 dílů na větší bulky (145 g) nebo na 8 dílů (cca 110 g).
- › Vytvoř bulky a umísti je na plech. Pokrop vodou z rozprašovače a přikryj utěrkou.
- › Nech další hodinu a půl kynout.
- › Potři vajíčkem a posyp sezamem. Peč na 210 °C cca 10 minut.
- › Nech vychladnout na mřížce.