# Domácí bulky na hamburgery

Časová náročnost: 60 minut

## K přípravě 4-6 ks bulek je potřeba:

| | |
|---|---|
| 275 g | hladká mouka (plus trocha na pomoučení pracovní plochy) |
| 170 ml | vlažná voda |
| 1 kostka | droždí |
| 20 ml | olej |
| 1 ks | vejce |
| 1 a 1/2 lžička | cukr krupice |
| 2 lžička | sůl |
| | sezamová semínka |

## Postup přípravy

Do větší misky nasypeme mouku a smícháme se solí. V menší mističce rozdrolíme droždí a mícháme s cukrem tak dlouho, dokud nebude tekuté. K němu přilijeme trošku vlažné vody. Ke zbytku vody přidáme olej a také půlku vajíčka. Druhou půlku vajíčka si schováme na pomazání bulek před pečením. K mouce vmícháme droždí a vodu s olejem a vajíčkem. Vypracujeme hladké lepivé těsto. Vyklopíme ho z misky a ještě chvíli ručně na pomoučené pracovní ploše propracujeme. Snažíme se nepřidávat příliš mnoho mouky, aby bulky nebyly tuhé. Těsto má pořád lepit. Poté vložíme do misky, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu vykynout do dvojnásobné velikosti. Po vykynutí znovu prohněteme, abychom v těstě neměli bubliny. Vypracujeme 4, 5 nebo 6 bochánků, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem dostatečně daleko od sebe. Opatrně přikryjeme utěrkou a necháme ještě 20-30 minut dokynout. Mezitím si rozpálíme troubu na 200°C. Vykynuté bochánky důkladně pomašlujeme zbytkem vajíčka, ve kterém rozmícháme trošičku vlažné vody. Nakonec bulky posypeme sezamovými semínky a dáme do trouby na 10 až 15 minut, dokud krásně nezezlátnou. Po vyndání z trouby je ihned ještě horké přikryjeme utěrkou a necháme zapařit a zchladnout do pokojové teploty. Díky tomu budou krásně měkké. Prořízneme v půlce a libovolně plníme masem, sýry, zeleninou, atd.