

# Bułeczki ziołowe

Autor: **jaga708**

Przepisów: 7 Ocena: 17



&gt; 6 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- świeży tymianek, rozmaryn i oregano, po 2 gałązki
- suszone drożdże, 1 torebka
- cukier, 1 łyżeczka
- sól, 1 łyżeczka
- jajka, 2 szt
- masło, 2-3 łyżki
- papryka słodka( w proszku ), 3 łyżeczki
- sól, pieprz, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziola opłukać, listki oderwać od gałązek, drobniutko posiekać.
- 2 Mąkę połączyć z suszonymi drożdżami, cukrem, solą i ziołami. Po środku zrobić wgłębienie, wbić jajko. Masło stopić, powoli, małymi porcjami wlewać do mąki.
- 3 Wszystkie składniki wymieszać na gładkie, jednolite ciasto. Przykryć, odstawić na 45 minut w ciepłe miejsce i czekać aż wyrośnie. Powinno podwoić swoją objętość. Następnie energicznie zagnieść ciasto. Podzielić na 12 równych porcji.
- 4 Uformować płaskie bułeczki. Umieścić je na wyłożonej pergaminem blasze, odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce.
- 5 Piekarnik nagrzać do temperatury 200 st. C( piekarnik z termoobiegiem do temp. 180 st. C, piekarnik gazowy ustawić na 3 stopień). Pozostałe jajko wymieszać z 2 łyżkami wody, 3 łyżeczkami słodkiej papryki, solą i pieprzem.
- 6 Przygotowaną mieszanką posmarować bułeczki. Piec 20 minut na złoty kolor.
- 7 Smacznego!!!

## Twoje notatki do przepisu: