

Bułeczki żytnio-pszenne

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2543**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka żytnia, 2 szkl.
- Mąka pszenna, 1 1/2 szkl.
- sól, 2 łyżeczki
- cukier, 1/2 łyżeczki
- mleko, 1/2 szkl.
- drożdże, 5 dkg
- oliwa z oliwek, 5 łyżek
- suszona bazylija, 1/2 łyżeczki
- woda ciepła, ok. szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdzy, ciepłego mleka, cukru i 4 łyżek mąki zrobić rozczyn. Pozostawić do wyrośnięcia.
- 2 W misce wymieszać mąki, sól i bazylię. Dodać rozczyn i oliwę. Wyrabiać - jeśli będzie się bardzo kleić do dłoni, posmarować ją oliwą.
- 3 Odstawić ciasto do wyrośnięcia. Gdy podrośnie (mniej więcej się dwukrotnie), formować bułeczki, nacinać je na krzyż i układać na formie. Odstawić do wyrośnięcia.
- 4 Piec ok. 20 minut w 170 stopniach, termoobieg.
- 5 Smacznego! Najpyszniejsze ze świeżym masłem. Oczywiście dodatek ziołowy w postaci bazylii nie jest konieczny - może być bez niej albo z inną przyprawą.

Twoje notatki do przepisu: