

Bułki bułeczki pszenno-żytnie

Autor: **Mioo**Przepisów: **37** Ocena: **197**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej typ 405
- 2 łyżki mąki żytniej pełnoziarnistej
- 1 łyżeczka suchych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- pół łyżeczki cukru
- 1 łyżka mielonego maku
- 1 łyżka oleju
- 1 szklanka lekko ciepłej wody
- bułka tarta do posypania blachy

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsypać mąkę pszenną, żytnią, mak, sól i wymieszać.
2. W szklance z lekko ciepłą wodą rozrobić drożdże z cukrem i odrobiną mąki. Po dokładnym wymieszaniu dodać olej i całość wlać do miski.
3. Dokładnie wymieszać łyżką i po uformowaniu masy wyrobić ciasto ręcznie dosypując maki lub dolewając odrobiny wody w razie potrzeby.
4. Ciasto podzielić na połowę i każdą połowę na cztery części. Z każdej części formować bułeczkę, zawijając ciasto pod spód.
5. Bułeczki układać na blasze wysypanej bułką tartą w odległości od siebie, by mogły podwoić swoją objętość. (Na zdjęciu bułeczki już po około godzinnym wyrastaniu).
6. Piec około 40 minut w 180st C. Po upieczeniu wystudzić na kratce.

Twoje notatki do przepisu: