

Bułki grahamki z ziarnami



Autor: **Maudie**
Przepisów: **305** Ocena: **5502**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka graham, 450g
- ciepła woda, 1 szklanka
- drożdże, 50g
- sól, 1/2 łyżeczki
- cukier, płaska łyżka
- olej, 2-3 łyżki
- wg uznania: siemię lniane, słonecznik, pestki dyni, sezam, po łyżce

Sposób przygotowania:

- 1 W szklance ciepłej wody rozpuścić drożdże oraz cukier. Mąkę przesiać, dodać sól, rozpuszczone drożdże oraz ziarna. Wszystko wymieszać dodając olej. Mieszać, wyrabiać parę minut. Z powstałego ciasta uformować bułeczki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia a następnie posmarować każdą bułkę wodą i posypać którymś z ziaren (u mnie czarny sezam). Pozostawić do wyrośnięcia ok 30 min. w ciepłym miejscu. Po tym czasie wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 st i piec 20-25 min
- 2 W szklance ciepłej wody rozpuścić drożdże oraz cukier. Mąkę przesiać, dodać sól, rozpuszczone drożdże oraz ziarna. Wszystko wymieszać dodając olej. Mieszać, wyrabiać parę minut. Z powstałego ciasta uformować bułeczki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia a następnie posmarować każdą bułkę wodą i posypać którymś z ziaren (u mnie czarny sezam). Pozostawić do wyrośnięcia ok 30 min. w ciepłym miejscu. Po tym czasie wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 st i piec 20-25 min

Twoje notatki do przepisu: