

bułki wieloziarniste



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8429**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 20 dkg mąki żytniej
- 35 dkg mąki pszennej
- 25 g drożdży
- 1 łyżka miodu
- 400 ml letniej wody
- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżki oleju
- po trochu dyni, słonecznika, siemienia lnianego
- szczypta czarnuszki, kminku
- jajko roztrzepane do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 do miski wsypać obie mąki, drożdże, miód, sól, olej, ziarna (ale zostawić troszkę do posypania), czarnuszkę, kminek i wodę. Wszystkie składniki dokładnie wyrobić i odstawić na 30 min. Blaszkę wyłożyć papierem pergaminowym, lekko posypać mąką. Formować bułeczki i układać na blaszce, każdą bułkę posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać ziarnami. Piec w 180 stopniach 30 minut. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: