

Proste bułki pszenno – razowe



Autor: **VioletoweKucharzenie**
Przepisów: 54 Ocena: 366



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400 g mąki pszennej luksusowej
- 50 g mąki razowej żytniej
- 1 łyżeczka soli
- 25 g oleju
- 300 ml letniej wody
- 20 g świeżych drożdży
- 0,5 łyżeczki cukru
- 2 łyżki letniej wody
- Na wierzch:
 - Mleko do posmarowania
 - Mak do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże mieszamy z cukrem i dwiema łyżkami letniej wody (muszą ładnie się rozpuścić). Do miski wsypujemy obie mąki, sól – wszystko mieszamy. Dolewamy olej, rozpuszczone drożdże i na samym końcu letnią wodę. Wszystko mieszamy ok. 5 minut mikserem z hakiem (ręcznie ok. 8 minut). Po wyrobieniu ciasto powinno jeszcze delikatnie się lepić. Z ciasta formujemy kule i przekładamy je do wysmarowanej olejem miski. Przykrywamy suchą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 60 minut do wyrośnięcia. Po podwojeniu objętości ciasto dzielimy na 8 kawałków. Z każdej formujemy bułeczki lub zaplatamy warkocze. Bułeczki układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Odstawiamy je po przykryciu na kolejne 30 minut. Po tym czasie bułki smarujemy mlekiem i obsypujemy makiem. Blaszke wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 230°C na 10 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 200°C i pieczemy jeszcze 7 minut. Studzimy na kratce.

Twoje notatki do przepisu: