

# Bułeczki bez drożdzy



Autor: **maciejmozejko**  
Przepisów: **117** Ocena: **5850**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Mąka pszenna Typ 500 450g
- Jogurt naturalny 400g
- Sól - 1 łyżeczka
- Soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- Miód - 2 łyżki
- Masło - 1 łyżka
- Białko jaja kurzego

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy mąkę, sól i sodę oczyszczoną. Dodajemy miód, masło i jogurt naturalny i wszystko miksujemy do momentu aż powstanie jednolite ciasto.



- 2 Błat lub stolnicę podsypujemy mąką i wykładamy na nie ciasto. Ważymy bułeczki po mniej więcej 100g. Formujemy bułeczki (na filmie pokazuję jak to zrobić) i przekładamy je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- 3 Do piekarnika wkładamy szklane naczynie w którym jest dość sporo wody. Piekarnik zamykamy i rozgrzewamy do 180C. Bułeczki smarujemy białkiem i wkładamy do piekarnika na 20 minut. Po 15 minutach można obrócić blachę o 180 stopni aby bułeczki przypiekły się równomiernie.
- 4 Po wyjęciu z piekarnika bułeczki muszą ostygnąć. Można przełożyć je na kratkę do pieczenia, albo zostawić na blasze na której się piekły w temperaturze pokojowej.

Zapraszam do obejrzenia krótkiego filmu, w którym pokazuję jak krok po kroku wykonać takie bułeczki.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: