

Bułeczki kukurydziane



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **551** Ocena: **7827**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 25 dkg mąki kukurydzianej
- 50 dkg maki pszennej typ 650
- 3 dkg drożdży
- 1 łyżka miodu, 1i1/2 łyżeczki soli
- 75 ml oliwy, 1/2 litra ciepłej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże zmieszać z miodem i kilkoma łyżkami ciepłej wody. Odstawić na 15 minut.

W tym czasie przesiać mąki ze solą .
Dodać wyrośnięte drożdże , ciepła wodę i oliwę.

Wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę. Do wyrośnięcia.



- 2 Po tym czasie odparować i podzielić na porcje.
Formować bułeczki.
Mnie wyszło ponad 20 sztuk.
Bułeczki przykryć ściereczką na 15 minut.

Piec około 30 min. w 180*



Twoje notatki do przepisu: