

Bułeczki śniadaniowe



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **5154**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 300 g.
- Mąka żytnia pełnoziarnista 100 g.
- Letnia woda 250 g.
- Drożdże 8 g.
- Sól 2 łyżeczki
- Żółtko 1 szt.
- Ulubione ziarna do posypania np. słoneczniki, dynia, mak

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przesiewamy mąki, dodajemy pokruszone drożdże, sól i letnią wodę. Wszystko ucieramy za pomocą miksera (końcówką do ciast drożdżowych). Na początku przez 5 min ucieramy na małych obrotach, później zwiększamy obroty i ucieramy jeszcze przez 10 min.
- 2 Z gotowego ciasta formujemy bułeczki, smarujemy roztrzepanym żółtkiem i posypujemy ulubionymi zianami. Zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (30-45 min.)
- 3 Wyrośnięte bułeczki pieczemy w nagrzanym piekarniku do 200 stopni przez ok. 20 min.



- 4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: