

# Buteczki śniadaniowe:

Autor: **helenapon**Przepisów: **516** Ocena: **4957**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1/2 kg przesianej mąki tortowej
- 250 ml mleka lub wody
- 1 łyżeczka soli
- 25 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski. Dodać sól.  
W letnim mleku rozmieszać drożdże. Połączyć z mąką. Wyrobić miękkie, elastyczne ciasto.  
Pod koniec wyrabiania dodać oliwę i jeszcze chwilę wyrabiać. Odstawić do wyrośnięcia.  
Ponownie zarobić by "odgazować" ciasto.  
Przełożyć na podsypany mąką blat. Uformować wałek, pociąć na dowolne kawałki i lepić okrągłe lub podłużne bułeczki. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Ułożyć na nim bułki i ponownie odstawić na 15 minut by podrosły. Każdą naciąć nożem. Piekarnik nagrzać do 200 stopni i piec 25 minut.

## Twoje notatki do przepisu: