

# Bułki grahamki

Autor: **Grazenka**Przepisów: **10** Ocena: **300**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- drożdże, 40 g
- cukier, 5 g
- mąka, 400 g
- pszenica, 100 g
- woda ciepła, 1 3/4 szkl
- kminek, 5 g
- olej, 2-3 łyż
- sól, 1 łyżeczka
- słonecznik, dynia.

## Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdży , cukru, 1/2 szkl mąki i 1/2 szkl. wody zrobić rozczyń. Odstawić aż ruszy. Pszenicę zemleć w młynku na drugą mąkę, również zemleć kminek.
- 2 Gdy rozczyń zacznie bąbelkować przelać go do miski, dodać ,pozostałą mąkę ,drożdże , wodę ,sol, kminek i wyrabiać aż będzie odchodzić od ręki.
- 3 Pod koniec wyrabiania dodać olej i jeszcze wyrabiać. Ciasto powinno być gładkie i sprężyste. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Przykryć lnianą serwetą .
- 4 Gdy podwoi swoją objętość , nabierać łyżką kawałki ciasta, formować bułeczki . Układać na wysmarowanej blaszce. Naciąć ostrym nożem wierzch bułki. Posmarować rozmąconym jajkiem i posypać nasionkami.
- 5 Piec w nagrzanym piekarniku w temp 210\*C przez 15-20 min.

## Twoje notatki do przepisu: