

# Bułki orkiszowe z farszem



Autor: **kucharka-amatorka**  
Przepisów: **428** Ocena: **6170**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 500 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej typ 1850
- 100 g maki pszennej
- 1/2 opakowania drożdży
- 1 łyżeczka soli himalajskiej lub kłodawskiej
- 1 łyżeczka cukru
- 2-3 łyżki oleju rzepakowego
- 1-2 łyżeczki czarnuszki
- Farsz:
  - 5 pieczarek
  - 1 czerwona cebula
  - przyprawy: sól, pieprz, czerwona papryka

## Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki i cebulę drobno pokroić. Poddusić na oleju. Dodać przyprawy. W miseczce pokruszyć drożdże. Dodać cukier, łyżkę mąki i wlać ciepłą, przegotowaną wodę. Wymieszać dokładnie i poczekać aż drożdże zaczną pracować. Rozczyn przelać do większej miski. Dodać obydwie mąki, sól i olej. Wymieszać i kilka minut wyrabiać ciasto. Przykryć ściereczką na godzinę. Gdy widocznie podrośnie wyjąć z miski na stolnicę. Jeszcze raz wyrobić. Ukształtować walec i pokroić na kawałki. Każdy kawałek rozplaszczyc na dłoni. Nałożyć łyżeczką farsz i zwinąć bułkę. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Każdą bułkę posmarować rozbełtanym jajkiem i posypać czarnuszką



② Piec w nagrzanym piekarniku do 200 st. C 20-25 minut.



Twoje notatki do przepisu: