

Ekspresowe, domowe bułeczki orkiszowe



Autor: **mjakmagdalena**
Przepisów: **70** Ocena: **598**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 650 g mąki orkiszowej typ 812
- 325 g mąki pełnoziarnistej orkiszowej
- 300 g masła
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka cukru
- 7g suchych drożdży lub ok 20 g świeżych
- Odrobina mleka letniego do posmarowania bułek
- Ulubione ziarna do posypania, u mnie sezam i siemię lniane.

Sposób przygotowania:

- 1 Obie mąki przesiej, dodaj sól i miód.
- 2 jeśli używasz świeżych drożdży to przygotuj zaczyn. Rozetrzyj drożdże z odrobiną letniej wody, łyżką cukru i 1 łyżką mąki, poczekaj aż "ruszą", dodaj do mąki.

Jeśli masz suche drożdże dodaj je od razu do mąki i rozpocznij wyrabianie ciasta.

- 3 Do mąki dodaj zaczyn drożdżowy lub suche drożdże, dodaj jajko, letnią wodę i dokładnie wyrób. Pod koniec wyrabiania dodaj rozpuszczone letnie masło i jeszcze przez jakiś czas wyrabiaj, aż będzie jednolicie gładkie.

Naczynie przykryj i zostaw do wyrośnięcia przez minimum 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.

- 4 Podziel ciasto na równe części, mnie, ukształtuj bułeczki, każdą natnij ostrym nożem, mnie wyszło 8 bułeczek. Zostaw do ponownego wyrośnięcia.
- 5 Bułki posmaruj mlekiem i posyp ziarnami.
- 6 Piecz w temp 220 stopni przez ok 15 minut.
- 7 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: