

# Prosty przepis na bułki domowe



Autor: AdMil

Przepisów: 2 Ocena: 17



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 500g mąki
- 35g drożdży
- 6 łyżek oleju
- łyżeczka cukru
- łyżeczka soli
- 300ml letniej wody

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z solą i cukrem dodać wodę 3 łyżki oleju ( resztą posmarujemy bułki przed pieczeniem da nam to chrupiącą skórkę ) oraz mąkę wszystko mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji.  
  
2. Nie czekamy aż ciasto wyrośnie w misce. Formujemy kulki (bułeczki) wielkości pięści małego dziecka, układamy na blasze wyłożonej pergaminem w dość sporych odstępach. ( ja kładę 7 bułek na blachę )



3. Włączamy piekarnik na 200 stopni bez termoobiegu dół i góra.  
W czasie gdy nagrzewa się piekarnik ciasto pracuje i bułeczki rosną.
4. Gdy piekarnik się nagrzejemy to wtedy dopiero smarujemy bułeczki olejem (ja robię to

pędzelkiem, ale równie dobrze możemy namoczyć ręcznik papierowy i nim posmarować) wkładamy do piekarnika na środek i pieczemy tak 15 min. Po tym czasie wyłączamy górną grzałkę i pieczemy jeszcze 10 min.

I gotowe! Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: