

## Bułeczki razowe z ziarnami



### SKOTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>zakwas żytni</b>	100 gram
<b>mąka pszenna typ 1850</b>	260 gram
<b>mąka pszenna typ 450</b>	200 gram
<b>otręby pszenne</b>	30 gram
<b>siemię lniane</b>	2 łyżeczki
<b>drożdże świeże</b>	20 gram
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	13 gram
<b>woda letnia</b>	300 ml
<b>olej</b>	2 łyżki

### Posypka

<b>słonecznik łuskany</b>	1 łyżka
<b>ziarna sezamu</b>	1 łyżka
<b>siemię lniane</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Drożdże wymieszać z cukrem i kilkoma łyżkami wody. Wszystkie składniki ciasta włożyć do miski i wyrabiać ok. 10 minut. Ciasto będzie gładkie, nie lepiące.

- KROK 2 Przykryć i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. U mnie rosło godzinę i dwadzieścia minut.
- KROK 3 Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, zrobić wałek i pokroić na 12 części.
- KROK 4 Uformować małe okrągłe bułeczki.
- KROK 5 Bułki spryskać wodą i posypać mieszanką ziaren. Ułożyć na blasze do pieczenia, przykryć i zostawić na godzinę do wyrośnięcia.
- KROK 6 Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.
- KROK 7 Po pięciu minutach zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i piec jeszcze 25 minut.