

## Bułka kukurydziana



### IZIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mąka kukurydziana</b>	210 gram
<b>mąka pszenna typ 750</b>	600 gram
<b>mąka pszenna typ 450</b>	800 gram
<b>mleko</b>	350 ml
<b>śmietana 30%</b>	100 ml
<b>woda</b>	600 ml
<b>drożdże</b>	5 dag
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	2 łyżki
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>kukurydza</b>	1 puszka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Mleko podgrzać i wymieszać ze śmietaną, następnie dodać drożdże z cukrem, wymieszać i odstawić na kilka minut. Mąki wymieszać razem, dodać sól, wlać wodę, oliwę i drożdże. Ciasto dokładnie wymieszać (najmniej 5 minut) ja robię wszystko robotem z końcówką haka, na koniec dodać odsączone z zalewy ziarna kukurydzy i delikatnie wymieszać. Ciasto odstawić do wyrośnięcia.
- KROK 2** Dwie długie formy keksowe wysmarować dokładnie masłem i wysypać otrębami,
- KROK 3** następnie przełożyć ciasto po wierzchu posmarować wodą i posypać otrębami, odstawić do ponownego wyrośnięcia. Piec w temp. 200st około 45 minut, najlepiej smakuje z samym masłem.

