

## Bułki razowe z jagodami goji



**PAULINA2157**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka żytnia pełnoziarnista</b>	200 g
<b>mąka pszenna</b>	160 g
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>jagody goji</b>	1/2 szkl
<b>drożdże świeże</b>	15 g
<b>cukier trzcinowy</b>	1 łyż
<b>mleko</b>	250 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 W mleku rozrobić drożdże z cukrem trzcinowym i pozostawić by wyrosły.
- KROK 2 Mąkę pszenną wymieszać z solą, dodać drożdże i wyrobić ciasto. Zostawić na 20 minut.
- KROK 3 Mąkę żytnią wsypać do ciasta
- KROK 4 Jagody rozdrobnić, dodać do ciasta i ponownie wyrobić ciasto.
- KROK 5 Formować niewielkie bułeczki i odstawić na 30 minut pod lnianym nakryciem.
- KROK 6 Piec w temp. 200 stopni przez około 20-25 minut.