

## Pchełki pszenno-żytnie



### PRZEJS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>drożdże świeże</b>	50 g
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	250 g
<b>mąka żytnia</b>	250 g
<b>woda</b>	250 ml
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlewamy mleko, cukier i drożdże. Mieszymy, aż drożdże się rozpuszczą. Odstawiamy na kilka minut, by drożdże zaczęły pracować. Następnie dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy starannie, aż powstanie gładkie, elastyczne ciasto, które nie będzie się nam kleiło do rąk. Odstawiamy ciasto do wyrośnięcia na jakieś 20 minut. Starajmy się wybrać do tego jakieś ciepłe miejsce. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 10-12 części. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Na papierze układamy nasze bułeczki i odstawiamy ponownie, aby wyrosło. Po upływie około 20-30 minut pieczemy bułeczki w temperaturze 200 stopni około 20 minut.