

Bułeczki z pszenicą



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki oliwy

sól

2 łyżki cukru

1 łyżka drożdży

0,5 kg mąki

pół szklanki mleka

pół szklanki ziaren pszenicy do ciasta, posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondelka wlać mleko, dodać cukier i drożdże, delikatnie wymieszać. Mąkę wsypać do miski, dodać sól i pszenice, wymieszać. Dodać oliwę, mleko z drożdżami, które wcześniej przygotowaliśmy w rondelku. Następnie dokładnie wyrabiamy ciasto w misce, dobrze żeby było lepkie. Miskę z surowym ciastem odstawiamy w ciepłe miejsce i przykrywamy ściereczką, do wyrośnięcia. W tym czasie nagrzewamy piekarnik do 200°C, wykładamy pergaminem blaszkę. Z gotowego ciasta formujemy małe bułeczki i kładziemy jedna koło drugiej na blaszce w małych odstępach. Uformowane bułeczki posmarować żółtkiem i posypać ziarnami pszenicy. Bułeczki z pszenicy pieczemy w temperaturze 180 – 200°C przez 20 minut na złoty kolor. Cudownie smakują z jogurtem jagodowym