

Bułeczki z otrębami



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	2 szkl
mąka	4 szkl
otręby pszenne	1 szkl
olej	2 łyżki
sól	szczypta
cukier	1 łyżka
drożdże świeże	4 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagrząć , rozrobić w nim drożdże z cukrem, dodać trochę mąki i wymieszać. Dodać otręby, olej i sól, mieszać dodając stopniowo po trochu mąkę, wyrabiać ciasto. Dobrze wyrobione ciasto odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.. Formować bułeczki i piec na kamieniu ok 20 min w temp 200 st lub w piekarniku na blasze ok 40 min w temp 175