

Bułki orkiszowe



URSZULA ŚWIECA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka orkiszowa	1/2 kg
drożdże	5 dkg
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
jajko	1 szt
mleko	450 ml
tłuszcz do formy	
mak	1 łyżka
siemę lniane	1 łyżka
płatki orkiszowe	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z cukrem, odrobiną mąki i mleka. Odstawić na około 10 min. Do zaczynu dodać resztę mąki, sól, cukier, mleko. Wyrabiać ciasto około 15 min aż ciasto nie będzie się kleiło do rąk. Odstawić ciasto na 30 min w ciepłe miejsce. Uformować w rękach kulki ciasta i układać na wysmarowanej tłuszczem blasze i posypanej otrębami. Bułki pozostawić w ciepłym miejscu na około 5 min, posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać makiem, otrębami i lnem. Podrośnięte bułeczki włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. Piec około 30 min.