

Jogurtowe bułki na sodzie



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka tortowa	40 dag
jogurt naturalny	40 dag
sól	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	0.5 łyżeczki
olej	2 łyżki

Dodatkowo:

mąka pszenna	4 łyżki
---------------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę przesiewamy solą i sodą do miski, wlewamy olej i dajemy jogurt, mieszamy łyżką, aż wszystkie składniki się połączą. Następnie ciasto przekładamy na stolnicę posypaną mąką pszenną i zagniatamy ciasto. Ciasto jest trochę takie luźne, ale takie ma być i nie należy się przejmować.
2. Z ciasto formujemy okrągłe bułeczki. Uformowałam ich osiem. Następnie bułeczki układamy je na blaszce i od razu pieczemy. Blaszki niczym nie wykładamy, ani nie smarujemy.
3. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 45-50 minut do zrumienienia.
4. Gotowe podajemy i smacznego życzę.