





Bułeczki drożdżowe bez mleka i jaj

 opuncja123


Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 1 kg

olej - 12 łyżka

cukier - 1/2 szklanka

drożdże - 100 g

woda - 1 i 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuszczamy w szklance letniej wody z łyżką cukru, odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 min. Do zaczynu dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto, następnie odstawiamy na ok. 30 min. w ciepłe miejsce pod przykryciem. Po wyrośnięciu ciasta formujemy bułeczki i pieczemy 15-20 min. w 180 st. C.