




Bułka- warkocz

 Tylko z Natury

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- 300 g mąki pszennej typ 550 -
- 7 g suszonych drożdży instant -
- łyżeczka soli -

- łyżeczka oliwy -
- 200 ml letniej wody -
KRUSZONKA: masło, mąka
pszenna, cukier - po 2 łyżki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól i drożdże. Wlewamy na przemian oliwę oraz letnią wodę i wyrabiamy ciasto ręką lub mikserem przez minimum 5 minut. Poprawnie wyrobione ciasto utworzy elastyczną kulę, zostawiamy je w misce pod przykryciem do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto przekładamy na oprószony mąką blat. Dzielimy na części, formujemy wałki.

KROK 2: Końce wałeczków sklejamy.

KROK 3: Następnie przeplatamy wałki tworząc warkocz.

KROK 4: Końce sklejamy.

KROK 5: Następnie sporządzamy kruszonkę. Odmierzamy na wadze taką samą ilość zimnego masła, cukru kryształu i mąki pszennej. Masło siekamy na mniejsze kawałki wraz z cukrem i mąką do momentu, aż całość połączy się w niezbyt drobne okruchy.

KROK 6: przygotowaną kruszonką posypać warkocz.

KROK 7: Wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy przez 15 minut w 220 stopniach.

KROK 8: Podajemy na ciepło z masłem lub miodem.