Bezmleczne bułeczki śniadaniowe z prosa

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- Mąka z prosa Bio - 3 szklanka
- Drożdże instant Bio - 1 opakowanie
- Lucuma Bio - 2 łyżeczka
- Cukier z Agawy Bio - 2 łyżeczka
- Sól - 2 łyżeczka
- Woda (temperatura pokojowa) - 1 szklanka
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie suche składniki wsypujemy do miski (łącznie z drożdżami instant).
Dolewamy wody i wyrabiamy ciasto. Gdyby były zbyt suche dodajemy jeszcze odrobinę wody. Na koniec dodajemy oliwę z oliwek i ponownie wyrabiamy. Odstawiamy do wyrośnięcia na około 1,5 godziny.

KROK 2: Po wyrośnięciu ciasta dzielimy je na 12 równych części. Każdą część formujemy w równą kulę, a następnie nacinamy je z wierzchu.

KROK 3: Odstawiamy jeszcze na 30 minut aby odrobinę wyrosły.
Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 20 minut.
Smacznego :)