




Buleczki graham

 Rebeka


Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 10 porcji

Składniki:

letnie mleko - 125 ml

letnia woda - 125 ml

miód - 2 łyżka

sól - 1 łyżeczka

mąka graham - 2 i 1/2 szklanka

mąka pszenna chlebowa - 1 szklanka

olej słonecznikowy - 30 ml

drożdże instant - 1 opakowanie

jajko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obie mąki mieszamy z drożdżami.

Następnie dodajemy pozostałe składniki (oprócz oleju) i wyrabiamy ciasto. Pod koniec dodajemy olej. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne.

Z gotowego ciasta formujemy kulę i wkładamy do oprószonej mąką miski. Odstawiamy w ciepłe miejsce, przykryte ręcznikiem kuchennym, do podwojenia objętości.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, jeszcze raz krótko je wyrabiamy.

Gotowe ciasto dzielimy na 10 części.

Następnie oprószając dłonie mąką lepimy buleczki, które układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Ponownie przykrywamy je ręcznikiem i odstawiamy na około 20 minut.

Przed pieczeniem smarujemy buleczki roztrzepanym jajkiem.

Buleczki pieczemy w temperaturze 200°C przez około 20 - 25 minut.