Bułeczki pełnoziarniste

gosia56

Polecane na: **lunchbox, pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

9 porcji

Składniki:

mąka pełnoziarnista - 50 dag
letnia woda - 150 ml
letnie mleko - 150 ml
jajko - 1 szt.
olej - 2 łyżka
cukier - 1 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka
drożdże swieże - 3 dag
dodatkowo : -
żółtko i 2 łyżki mleka -
dowolne ziarenka do posypania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki dajemy pokruszone drożdże dodajemy odrobinę cukru i letniego mleka i łyżkę mąki mieszamy i odstawiamy aż wyrosną.

Do miski robota wsypujemy mąkę dodajemy sól,cukier wbijamy jajko wlewamy olej., wlewamy letnie mleko i wodę dodajemy wyrośnięte drożdże wyrabiamy robotem na gładką masę,jeżeli ciasto wyjdzie wolne dosypujemy trochę mąki zostawiamy aż ciasto podrośnie.

Podrośnięte ciasto przerabiamy .

Ciasto wyjmujemy wkładamy albo zostawiamy w misce robota i znowu czekamy aż podrośnie. Ciasto dzielimy na równe części formujemy okrągłe bułeczki i odstawiamy aż podrosną
Do miseczki dajemy żółtko z mlekiem i smarujemy delikatnie bułeczki posypujemy dowolnymi ziarenkami jeszcze chwilę czekamy aż znowu trochę podrosną.
Blachę wkładamy do nagrzanego piekarnika 175 st i pieczemy około 30 minut.
POLECAM!!!