



Bułeczki z płatkami

 dorotaR

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 50 dag

płatki owsiane - 4 łyżka

drożdże - 3 dag

sól - 2 łyżeczka

woda letnia - 350 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wsypujemy mąkę, płatki sól i mieszamy wszystko. W wodzie rozpuszczamy drożdże i wlewamy wszystko do mąki. Mieszamy wszystkie składniki ugniatając je. Ciasto zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, odrywamy po kawałku ciasta i formujemy bułeczki. Bułki układamy na posypanej mąką brytfance i zostawiamy do wyrośnięcia. Smarujemy wodą i oprószamy płatkami, robimy nacięcia. W tym czasie piekarnik rozgrzewamy do 250 st, wkładamy bułki i od razu zmniejszamy temperaturę do 200st. Pieczemy ok 15 min.