




Bułki trójkąty

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 6 porcji

Składniki:

ciepła woda - 120 ml
świeże drożdże - 25 g
mąka pszenna typ 750 - 300 g
mąka żytnia typ 720 - 220 g

ciepły kefir - 1 szklanka
oliwa z oliwek - 2 łyżka
sól - 1 łyżeczka
ziarna słonecznika - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski roboty kuchennej wkruszyć drożdże i zalać ciepłą wodą. Rozmieszać do całkowitego rozpuszczenia. Następnie wsypać obie mąki, sól, oliwę, kefir i słonecznik. Całość wymieszać za pomocą haka. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Po tym czasie ciasto lekko wyrobić i rozpląszczyć dłońmi formując okrąg. Przekroić go jak pizzę na 6 kawałków. Trójkątne bułki położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Bułki można posmarować rozbełtanym białkiem i posypać słonecznikiem. Od czekać aż urosną. Piec w temp. 190 stopni Celsjusza ok. 30 minut, aż się zrumienią.