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 misy robota kuchennego 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 rozpłaszczyć 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.