



## Cieplutkie bułeczki z wędzonym łososiem



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [pieczywo](#)

### Warto wiedzieć:

40 min

6 porcji

### Składniki:

mąka orkiszowa - 2,5 szklanka  
drożdże - 1 opakowanie  
jaja - 3 szt.  
drobno posiekanego koperku lub  
rozmarynu - 1 łyżka  
oliwy z oliwek - 2 łyżka  
mak - 1 łyżka  
skórka z cytryny - - trochę

miękkie masło - 30 g  
cukier - 1 łyżeczka  
wędzony łosoś - 100 g  
tarty parmezan - 100 g  
mleko oraz do posmarowania  
wierzchu - 140 ml  
sól i pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę, drożdże, sól, pieprz i cukier wsyp do miski, wbij jaja. Następnie dodaj pokrojone drobno masło, skórkę z cytryny i parmezan. Wlej lekko podgrzane mleko i oliwę, dodaj mak i zacznij wyrabiać ciasto. Kiedy ciasto będzie odchodzić już od rąk dodaj posiekanego łososia z koperkiem delikatnie wmasuj go w ciasto, tak aby łosoś nie stracił swojej struktury. Wyłóż na stolnicę. Podziel na 6 części, podsyp mąką i wyrabiaj okrągłe bułeczki. Posmaruj wierzchy mlekiem i posyp makiem. Piecz w 180 stopniach około 40 minut.