




Domowe bułeczki pszenno - orkiszowe

 Elinka

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 średni

 9 porcji

Składniki:

Mąka orkiszowa razowa BIO - 250 g
Mąka pszenna chlebowa BIO - 250 g
Woda letnia - 300 ml
Miękkie masło - 1 łyżka
Drożdże świeże - 20 g
Miód - 1 łyżka
Sól - 1 łyżeczka

Dodatkowe info: Z przepisu wyszło mi 9 bułeczek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z drożdży robimy zaczyn według następującej zasady:
Rozkruszamy drożdże do garnuszka, dodajemy łyżkę miodu, zalewamy wodą i mieszamy do rozpuszczenia się drożdży, dodajemy 2-3 łyżki mąki pszennej chlebowej (odejmujemy z 250 g). Odstawiamy przykryty garnuszek w ciepłe miejsce na ok. 20-30 min.

KROK 2: W tym czasie do wysokiej miski wsypujemy mąkę, dodajemy soli i łyżeczkę miękkiego masła i roztwór drożdżowy, wyrabiamy ciasto. Ciasto powinno być sprężyste i elastyczne.

KROK 3: Wyrabiane ciasto przekładamy ponownie do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok 30 min. W tym czasie nagrzewamy piekarnik do temp. 200 stopni.

KROK 4: Po wyrośnięciu ciasto przekładamy na stolnicę, zagniatamy jeszcze chwilę, dzielimy na 10 równych części, kształtujemy bułeczki i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 5: Smarujemy bułeczki roztrzepanym jajkiem i posypujemy sezamem bądź słonecznikiem. Wkładamy blaszkę do nagrzanego piekarnika i pieczemy 12-15 min w temp. 200 stopni. (Ja piekę w elektrycznym piekarniku - grzanie góra / dół). Po upieczeniu wyciągamy bułeczki do ostygnięcia.