Drożdżowe bułki z makiem i sezamem

Renixx

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- drożdże - 1 + 1/2 dag
- ciepła woda - 2/3 szklanka
- olej z pestek winogron - 2 łyżka
- cukier - 1/2 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- mak - 2 łyżka
- sezam - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem i odrobiną wody. Do miski wsypać mąkę, dodać rozczyn, resztę wody, olej, sól, wyrobić ciasto. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 2 godziny do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę.

KROK 2: Podzielić na 6-7 części. Uformować owalne bułeczki, ułożyć na przygotowanej blaszce, i pozostawić na 15 minut. Następnie bułki naciąć, posmarować wodą i posypać ziarnami

KROK 3: Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 190 stopni około 15-20 minut.