





## Pszенno - żytnie bułeczki śniadaniowe


 Skoter

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 12 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 1 i 1/2 szklanka  
mąka żytnia - 1 szklanka  
olej - 3 łyżka  
drożdże - 25 dag  
cukier - 1 łyżeczka

sól - 1/2 łyżeczka  
mleko - 3/4 szklanka  
mak - 3 łyżka  
jajko - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Z cukru, drożdży i 2 łyżek mąki przygotować rozczyń. Odstawić na pół godziny do wyrośnięcia. Następnie dodać resztę składników (bez maku i jajka) i zagnieść ciasto. Odstawić na godzinę do wyrośnięcia.

**KROK 2:** Następnie ponownie zagnieść i podzielić na części.

**KROK 3:** Z każdego kawałka przygotować kulę i lekko spłaszczyć. Pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać makiem.

**KROK 4:** Piec w 180 stopniach przez 25 minut.