Pszenno - 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 rozczyn. 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.