Razowe bułeczki drożdżowe :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa - 210 g
- Mąka pszenna razowa - 110 g
- Mąka żytnia - 80 g
- Woda - 200 ml
- świeże drożdże - 40 g
- Sól - 1 łyżeczka
- gorąca woda - 30 ml
- nasiona babki płesznik - trochę
- ziarna słonecznika - trochę
- mleko - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnuszku podgrzej 200 ml wody i rozpuść w niej drożdże. Odstaw na 15 minut.

KROK 2: Do miski wsyp wszystkie rodzaje mąk i sól. Dodaj rozrobione drożdże. Podczas zagniatania dodaj 30 ml gorącej wody. Ciasto dokładnie wyrabiaj przez około 10 minut.

KROK 3: Odstaw do wyrośnięcia na 1h. Musi podwoić swoją objętość.

KROK 4: Następnie podziel ciasto na małe części i z każdej uformuj bułeczkę i wykonaj charakterystyczne nacięcia na jej powierzchni. Odstaw do ponownego wyrośnięcia na 30 minut.

KROK 5: Piekarnik nagrzej w 180*C. Przed włożeniem do piekarnika nasmaruj bułki mlekiem i posyp nasiona babki płesznik i ziarnami słonecznika.
Piecz 25 minut.