Wegetariańskie drożdżówki orkiszowo - jaglane

Dorota Rozbicka

Polecane na: **lunchbox, pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 16 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa typ 700 - 400 g
- mąka jaglana - 50 g
- mąka z ciecierzycy - 50 g
- cukier - 0,5 szklanka
- drożdże świeże - 5 dag
- oliwa z oliwek bio - 5 łyżka
- mleko roślinne - napój kokosowo - ryżowy - 150 ml
- sól - 1 szczypta
- konfitura z dyni - 1 szklanka
- jajko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Puszyste i delikatne bułeczki, świetne na śniadanie czy do śniadaniówki na wynos.
Można zrobić większą ilość i zamrozić.
Można zrezygnować z jajka i bułeczki staną się wegańskie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy wszystkie potrzebne składniki do przygotowania dania. Ważne by były w temperaturze pokojowej.

KROK 2: Przygotowujemy zaczyn drożdżowy. W ciepłym mleku roślinnym rozpuszczamy łyżkę cukru i drożdże. Zostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 3: Mieszamy wszystkie rodzaje mąki, dodajemy pozostały cukier, sól, mieszamy. Dodajemy wyrośnięty zaczyn drożdżowy i oliwę. Ręcznie lub za pomocą robota kuchennego wyrabiamy zwarte, elastyczne ciasto.

Zostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 4: Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, zagniatamy je minutę a następnie dzielimy na 16 części.
Każdą część ciasta rozgniatamy na ręku, faszerujemy łyżeczka konfitury i zlepiamy formując bułeczkę. Wierzch bułeczek smarujemy rozkłóconym jajkiem.
Bułeczki pieczemy w 180st przez 20-25 min.