Żołędziowe bułeczki :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Mleko - 150 ml
- Drożdże - 15 g
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 170 g
- Mąka żołędziowa - 50 g
- Mąka żytnia - 50 g
- Olej rzepaowy - 1 łyżka
- Jajko - 1 szt.
- Sól - do smaku
- Żółtko + woda -
- sezam / mak -

Dodatkowe info:

Wyglądem i kolorem przypominają te ze sklepu, tylko nie są nafaszerowane niepotrzebnymi składnikami, ulepszaczami i barwnikami. Swoją drogą, piekarnie powinny zainwestować w taką mąkę żołędziową i dodawać ją zamiast karmelu w celu polepszenia barwy pieczywa, bo mąka ta świetnie by się do tego sprawdziła :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko lekko podgrzewamy i rozpuszczamy w nim drożdże, odstawiamy na 10 minut.

KROK 2: W tym czasie do miski wsypujemy pozostałe składniki i po upływie czasu dodajemy drożdże. Ciasto zagniatamy. Odstawiamy na 30 minut.

KROK 3: Dzielimy na 4 części (chyba, że ktoś woli mniejsze bądź większe, wtedy wg uznania), formujemy kulkę, którą lekko spłaszczamy. Nożem nacinamy gwiazdkę, aby bułeczka przypominała kajzerkę :P

KROK 4: Roztrzepujemy żółtko z niewielką ilością wody i smarujemy nim bułki, posypujemy makiem, sezamem.

KROK 5: Wstawiamy do piekarnika najpierw na 10 minut na 150*, następnie na 20 minut na 180*. I gotowe. Pyszne i chrupiące pieczywko w sam raz na śniadanko czy kolację :D