

Przepis na:

Domowe bułeczki

SKŁADNIKI:

- mąka żytnia: 250 gramów
- zakwas chlebowy: 15 gramów
- drożdże instant: 0.5 opakowania
- ciepła woda: 175 mililitrów
- sól: 0.5 łyżeczki

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.
2. Odstawiamy przykryte ciasto ściereczką w ciepłe miejsce na 60min.
3. Formujemy bułeczki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Bułki można posypać ulubionym ziarnem (czarnuszka, słonecznik).
5. Włożyć do piekarnika na **20 min 200°C**.

