

Bułki grahamki



 6 porcji

 2 min 30 sek.

Składniki

- 100 g ziaren (słonecznik, sezam, itp)
- 50 g drożdży
- szczypta cukru i soli
- 250 ml wody lub maślanki
- 450 g mąki przenej (typ 650)
- 1 Ł masła

Przygotowanie

1

Zmilić ziarna.



30 s



10

2

Dodać wodę i pozostałe składniki do naczynia głównego.



2 min



wyrabianie

3

Po wyrobieniu ciasta formować bułki wielkości małej pięści, wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika (50°C) do wyrośnięcia na 15 min. Następnie przestawić temperaturę na 200°C i piec 20 min. Bułeczki po wypieczeniu na złoty kolor mogą mieć chrupiącą skórkę, a jeśli chcesz, by były mięciutkie, przykryj je po wyjęciu z piekarnika folią lub ściereczką na 2 godz.

4

Warianty: Można dodać cebulę lub czosnek podczas wyrabiania ciasta, aby otrzymać smakowe wersje grahamek.