

Bułki kajzerki

6+ porcji 3 min

Składniki

- 50 g drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2 MK wody (ciepłej)
- 450 g mąki pszennej
- opcjonalnie ziarna: 2 łyżki płatków owsianych; 2 łyżki słonecznika; 2 łyżki siemienia lnianego
- 1 ł soli
- 40 g = 4 Ł oliwy lub oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Do naczynia głównego włożyć wszystkie składniki w kolejności podanej w przepisie.

   2-3 min + wyrabianie

2. Wyciągnąć ciasto i wyrobić bułki, posmarować białkiem z jajka. Po wyrobieniu bułek wstawić je do piekarnika na 20 minut w celu wyrośnięcia – temperatura 50°C. Następnie piec bułki w temperaturze 190-200°C przez 25-30 minut.