

Bułki razowe

4 porcje 2 godziny 30 minut + 25

Składniki

- 2 g soli
- 10 g rozpuszczonego masła
- 14 g cukru
- 100 ml chłodnej wody
- 3 g suchych drożdży
- 95 g mąki chlebowej
- 90 g mąki pełnoziarnistej

Przygotowanie

1. Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.
2. Umieść w kielichu do gotowania 90 g mąki razowej, 95 g mąki chlebowej, 3 g suchych drożdży, 100 ml chłodnej wody, 2 g soli i 14 g cukru.
3. Wyrabiaj ciasto.
4. Dodaj 10 g masła.
5. Wyrabiaj ciasto.

6 Przełóż ciasto do dużej miski, zrób z niego kulę, przykryj folią i pozostaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę. Następnie włóż do lodówki i schładzaj przez 1 godzinę.

7 Wyłóż blachę papierem do pieczenia, podziel zamrożone ciasto na małe kulki i ułóż je na blasze.

8 Rozgrzej piekarnik do 165, włóż blachę do piekarnika i piecz około 20-25 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

9 Gotowe do podania! Smacznego!