

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°C, włóż blachę do piekarnika i piecz około 20-25 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

9

Gotowe do podania! Smacznego!