



Bułki zwykłe

 6 porcji

 3 min

Składniki

- 220 g ciepłej wody
- 50 g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 400 g mąki pszennej
- 3 łyżki oliwy
- 50 g otrębów pszennych
- 1 łyżka soli
- 1 białko
- mak, sezam, pestki słonecznika, dyni

Przygotowanie



Do naczynia głównego wlać wodę, dodać drożdże, cukier, mąkę, otręby, sól, oliwę.



3 min



wyrabianie



Ciasto wyłożyć do miseczki i pozostawić do wyrośnięcia (ok. 20 min). Po wyrośnięciu uformować bułeczki (ok. 12 sztuk), posmarować białkiem, posypać makiem, sezamem, pestkami słonecznika, dyni. Piec przez ok. 25-30 min, w temperaturze 180–200°C.