

## Bułki z czarnym węglem



## Składniki

330 g - mąka pszenna  
4 łyżka - masło klarowane  
200 ml - mleko  
1 łyżeczka - suche  
drożdże  
2 łyżka - miód  
sól  
pieprz  
sezam  
3 g - węgiel aktywny w  
proszku

## Opis wykonania

Bułki z dodatkiem aktywnego węgla. Węgiel nie nadaje się tylko do leczenia. W pieczywie jest bezzapachowy i bezsmakowy. Nadaje jedynie barwę.

Masło klarowane podgrzewamy. Dodajemy mleko i miód. mieszamy i odstawiamy. mąkę przesiewamy, dodajemy pokruszony węgiel. Mieszamy. dodajemy sól pieprz, drożdże i ponownie mieszamy. do mąki dolewamy ciepłe ale niegorące mleko. Ugniatamy aż ciasto będzie elastyczne. Odstawiamy w ciepłe i zacienione miejsce na ok 40 minut. Po 40 minutach ciasto chwile ugniatamy i lepimy z nich bułeczki (u mnie kształt rogali). Posypujemy sezamem Bułki układamy na blasze do pieczenia i odstawiamy na 30 minut ponownie. Po tym czasie pieczemy je w 180 st przez ok 20 minut.