

Śniadaniowe bułki z ciasta na pizzę



Składniki

250 g mąki pszennej
150 ml ciepłej
przegotowanej wody
2 łyżki oleju roślinnego,
najlepiej dobrej jakości
oliwy z oliwek
4 g drożdży instant
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki cukru
1 łyżka ziół
prowansalskich

Opis wykonania

Drożdzowe bułeczki z ciasta na pizzę w sam raz na śniadanie. Są bardzo proste w przygotowaniu, miękkie i puszyste.



Do dużej miski wsyp mąkę, drożdże i dobrze wymieszaj. Następnie dodaj olej, cukier, sól i ponownie wszystko wymieszaj.



Stopniowo dolewaj wodę i składniki połącz przy pomocy łyżki, a pod koniec już ręką lub przy pomocy robota kuchennego wyrabiaj ciasto aż powstanie jednolita kula (jeżeli ciasto się lepi, to dodaj mąki i dalej wyrabiaj). Ciasto powinno trochę urosnąć, dlatego uformowaną kulę ciasta pozostaw w ciepłym miejscu w przykrytej misce na 20-30 minut.



Z ciasta uformuj bułki i przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Bułki wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piecz przez ok. 12-15 minut.