

Bułeczki orkiszowe z czarnuszką i ostrą papryką



Składniki

450 g - mąka orkiszowa

5 g - drożdże suszone

0,3 l - przegotowana woda

1 łyżka - oliwa z oliwek

1 łyżka - miód

1 łyżka - czarnuszka

1 łyżka - suszona ostra

papryka

1 szt. - jajko

1 łyżka - masło

Opis wykonania

Chrupiące, kruche bułeczki z aromatyczną, pikantną nutą.

Do miski wsypujemy mąkę, oliwę i miód. W oddzielnym naczyniu rozpuszczamy w letniej wodzie drożdże, które dodajemy do miski. Wyrabiamy ciasto, aż będzie samo odchodziło od miski. Powstałą masę dzielimy na kilka części i formujemy z niej bułeczki. Układamy je na blaszce, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na godzinę. Następnie smarujemy je roztrzepanym jajkiem i posypujemy ostrą papryką oraz czarnuszką. Bułeczki wstawiamy do pieca nagrzanego do temperatury 200 stopni i pieczemy około 35 min. Wyciągamy bułeczki z pieca, zostawiamy na chwilę do przestygnięcia. Smacznego! *Proporcje składników podane na 6-7 bułeczek.