

## Bułki orkiszowe (10 szt.)



## Składniki

250 g - maki orkiszowej  
jasnej  
250 g - pszennej graham  
typ 1850  
300 ml - wody  
1 łyżka - masła  
1 łyżka - kminku  
1 łyżeczka - drożdży  
suszonych  
1 łyżka - miodu  
Sól  
Jajko  
Pestki: słonecznik, dynia,  
nasiona czarnuszki,  
sezam

## Opis wykonania

Przepis na domowe bułki orkiszowe

Mąkę orkiszowa, mąkę pszenną, drożdże i sól dokładnie wymieszaj. Dodaj 300 ml wody, łyżkę miękkiego masła i łyżkę miodu.

Ciasto zagniataj przez około 10 min. Odstaw do wyrośnięcia na 1,5 h.

Uformuj bułki i odstaw na kolejne pół godziny do podrośnięcia.

Wierzch bułek posmaruj jajkiem i posyp ziarnami.

Piecz w temp. 200°C przez 13 min.