

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 orkiszową, 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.