



## BUŁKI BIAŁE W ZIARNACH

### Składniki:

- 300 g bezglutenowej mieszanki do wypieku chleba *WHITE BREAD MIX* z firmy *BAKELS*
- 20 g świeżych drożdży
- 15 g oleju (około 2 łyżki)
- 290 ml wody
- *opcjonalnie - 4 łyżki ziaren do posypania (mak, sezam, słonecznik lub mix ziaren)*

### Wykonanie:

- do miski wsypać rozkruszone drożdże, wlać wodę w temperaturze około 25°C i dokładnie wymieszać, a następnie do dodać mieszankę do wypieku chleba
- za pomocą miksera (z hakiem) wyrabiać ciasto najpierw przez około 2 minuty na wolnych obrotach, a dalej - również przez około 2 minuty - na szybszych obrotach
- do ciasta dodać olej i dalej wyrabiać ciasto przez około 2 minuty na wolnych obrotach, a następnie przez około 2 minuty na szybszych obrotach
- gotowe ciasto nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce celem leżakowania na około 10 minut
- piekarnik nagrzać do temperatury 200 - 220°C
- ciasto podzielić na około 8 części i z każdej uformować płaskie bułki (nie należy formować zbyt wysokich bułek, gdyż ciasto z pewnością urośnie)
- *na stolnicy rozsypać ziarna, uformowane bułki delikatnie natrzeć olejem (w tym celu natrzeć dłonie olejem i delikatnie natłuścić bułki lub spryskać bułki olejem w spray'u), a następnie każdą z bułek otoczyć w ziarnach*
- uformowane ciasto odstawić w ciepłe miejsce na 30 - 35 minut celem wyrośnięcia
- tuż przed włożeniem bułek do piekarnika można je dekoracyjnie naciąć według uznania
- piec przez około 30 minut - bułki będą gotowe, kiedy skórka zabarwi się na złoty kolor a spód bułki po stuknięciu palcem da głuchy odgłos

*Przepis udostępniła firma BAKELS.*