



KOLOROWE BUŁECZKI

Składniki:

- 250 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 5 g suchych drożdży lub 10 g świeżych drożdży
- 3 łyżki oleju
- 200 ml letniej wody
- odrobina mleka do posmarowania
- mak do posypania (według upodobania również sezam, siemię lniane lub pestki słonecznika)

Wykonanie:

- mąkę dobrze wymieszać z drożdżami
- dodać olej i wodę, dobrze wymieszać i wyrobić jednolite ciasto
- mokrymi rękoma uformować bułeczki i lekko je nacisnąć
- pędzelkiem nanieść odrobinę mleka i posypać makiem, siemieniem lnianym, itp.
- przykryć mokrą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu, aż objętość zwiększy się prawie dwukrotnie
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 20 minut w temperaturze 180°C

Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch.

www.DietaBezglutenowa.pl