

BULECZKI ORKISZOWE

Ingredients

500 g maki orkiszowej
220 g ciepłej wody
40 g oleju/oliwy z oliwek
40 g świeżych drożdży
1 łyżeczka soli, szczypta cukru
1 jajko do posmarowania
sezamki, słonecznik, pestki z dyni do posypania

1. Zagrzac piekarnik do 350F i płaska blache do pieczenia ciastek wylozyc papierem.
2. Wszystkie składniki wlozyc do miski i recznie wyrobic ciasto az bedzie elastyczne i dobrze odklejalo sie od rak (ok. 5 minut). Mozna uzyc tez mixer, ktory wykona ta prace za nas wczesniej. Zasada ta sama:ciasto musi sie latwo odklejac od pojemnika.
3. Gotowe ciasto podzielic na 8-10 malych kawaleczkow, uformowac z nich kulki i lekko je splaszczyc. Ulozyc na blasze, posmarowac rozbitym jajkiem i obsypac ulubionymi ziarnami. Piec okolo 28-30 minut. Buleczki powinny byc zloto brazowe i pod uderzeniem palca sprawiac wrazenie pustych w srodku. Dla pewnosci nakluc drewnianym patyczkiem (powinien byc suchy po wyjeciu).

