

Buleczki otrębowe

Czas wykonania: 2 h 30 min **Ilość porcji:** 7 – 8 sztuk

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 50 g otrębów
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 200 ml letniej wody
- 15 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli



Przygotowanie:

Wymieszać drożdże, cukier, 1 łyżkę mąki w letniej wodzie i odstawić na 10-15 minut do podrośnięcia.

Do dużej miski wsypać resztę mąki, otręby, sól, olej i wyrośnięte drożdże. Wyrobić gładkie, elastyczne ciasto. Uformować je w kulkę, przełożyć do miski, nakryć ścierką i odstawić w ciepłe miejsce do czasu, aż podwoi swą objętość (na około 1 godzinę).

Gdy ciasto wyrośnie, należy uformować buleczki, wyłożyć je na blaszkę wyścieloną papierem do pieczenia i odstawić na kolejne kilka minut do podrośnięcia (około 20 minut).

Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 20-25 minut.