

Bułeczki śniadaniowe z czarnuszką

Czas wykonania: 1 h 40 min **Ilość porcji:** 11 sztuk

Składniki:

- 5 szklanki mąki pszennej
- 100 g drożdży
- 1 białko
- 3 łyżki oliwy
- 1 ½ łyżki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 1 ½ szklanki ciepłej wody

- 1 żółtko
- czarnuszka



Przygotowanie:

Drożdże rozpuścić w wodzie z cukrem. Odstawić na 10 minut.

Mąkę połączyć z solą, białkiem i oliwą. Dodać drożdże i wymieszać. Wyrobić elastyczne ciasto (wyrabiać około 15 minut). Następnie odstawić ciasto na 15 minut, przykrywając naczynie ścierką.

Po tym czasie uformować okrągłe bułeczki, ułożyć je na papier do pieczenia i włożyć do nienagranego piekarnika na kolejne 15 minut, przy włączonym świetle.

Gdy bułeczki podrosną posmarować je roztrzepanym żółtkiem i posypać ziarenkami czarnuszki.

Piec przez 20 minut w 200 stopniach.