

Celozrnné bulky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 150 g
- Celozrnná jemná mouka 250 g
- Chlebová žitná tmavá mouka 100 g
- Semínka 100 g
- Droždí 3 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Vlažná voda 400 ml
- Sůl 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Mléko na potřetí před pečením 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme těsto, mírně posypeme moukou a necháme cca hodinu přikryté kynout. Těsto rozdělíme na 14 - 16 kousků, ze kterých vytvarujeme bulky. Necháme chvilku nakynout, ostrým nožem uděláme do bulky zářez a potřeme mlékem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme 10 minut. Potom teplotu snížíme na 180°C a dopečeme 5 - 10 minut.