



przepisy.pl


Czosnkowo ziołowe bułeczki



Składniki:

- mąka pszenna - 360 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- drożdże - 15 gramów
- sól - 2 łyżeczki
- suszony tymianek - 3 szczypty
- jajko - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Przygotujemy zaczyn z 5 łyżek ciepłego mleka, drożdży i 2 łyżek mąki. Odstawiamy go w ciepłe miejsce na około 20 minut.
2. Mąkę łączymy z rozkruszonymi kosteczkami, dodajemy ciepłe mleko i pozostałą mąkę. zagniatamy elastyczne ciasto (około 10 minut) i odstawiamy w ciepłe miejsce by podwoiło objętość (około 45 minut).
3. Ciasto dzielimy na 8 kulek i formujemy z nich bułeczki (ja akurat zrobiłam ślimaczki). Bułeczki smarujemy rozmieszonym jajkiem, posypujemy gruboziarnistą solą i tymiankiem.
4. Wstawiamy je do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i pieczemy około 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl