



przepisy.pl

# Śniadaniowe bułeczki z meksykańską nutą



## Składniki:

- mąka pszenna - 200 gramów
- mąka pełnoziarnista - 50 gramów
- drożdże - 2 dekagramy
- ciepła woda - 125 mililitrów
- cukier - 0.5 łyżeczek
- sól - 0.5 łyżeczek
- papryka wędzona - 0.25 łyżeczek
- kumin mielony - 0.5 łyżeczek
- kolendra mielona - 0.5 łyżeczek
- oliwa - 1 łyżka
- Fix Chili con carne Knorr** - 0.5 łyżeczek

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

 90 minut  6 osób  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże.
2. Kiedy drożdże zaczną rosnać, dodajemy do nich mąki, sól, oliwę oraz wszystkie przyprawy i wyrabiamy elastyczne ciasto drożdżowe. Ciasto zostawiamy przykryte ściereczką aż urośnie.
3. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, wyrabiamy je jeszcze 2 minuty. Ciasto dzielimy na 6 części. Z każdej części formujemy bułeczkę, którą układamy na blaszce wysmarowanej tłuszczem i wysypanej otrębami. Zostawiamy do wyrośnięcia na 15 min.
4. Pieczemy 25 min w 180st.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)