

Aromatyczne słone bułeczki

100—120 Min

Przygotowanie

1. W misce zmieszaj mąkę z drożdżami. Rozpuść cukier i sól w ciepłej wodzie i wymieszaj z mąką. Następnie dodaj mielony kminek i masło i wyrób ciasto na gładką masę.
2. Z ciasta uformuj małe kulki o wielkości piłeczki golfowej. Ułóż je na blasze do pieczenia (zostaw dużo miejsca między małymi kulkami), a następnie odstaw na około 15 minut.
3. Gdy bułeczki odpoczywają, zmieszaj sodę oczyszczoną z wodą i doprowadź do wrzenia.
4. Wrzuć każdą bułeczkę do płynu na około 20 sekund. Następnie dobrze odsącz. Umieść ponownie na blasze do pieczenia i schładzaj przez 40 minut.
5. Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C i piecz bułki przez 25 minut.

WSKAZÓWKA: Jedz jeszcze ciepłe, posmarowane świeżą pastą.

Składniki - Ilość osób: 3

= Kotányi Produkte

250 g	Mąka
1 op.	Drożdże, suszone
1 łyżeczka	Cukier
150 ml	Woda, ciepła
40 g	Masło
100 g	Soda oczyszczona
3 l	Woda
1 łyżeczka	Kminek mielony