

## Bułki razowe



### Składniki na 8 bułek:

- 225 g mąki chlebowej razowej
- 1 łyżeczka soli
- 25 g miękkiego masła
- 1,5 łyżeczki suchych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- około 150 ml ciepłego mleka

Mąkę z solą wymieszać, wmieszać masło, następnie drożdże i cukier. W środku zrobić dołek, wlać ciepłe mleko. Ciasto wyrobić na powierzchni oprószonej mąką (razową), aż będzie gładkie i elastyczne. Uformować kulę, pozostawić w ciepłym miejscu, przykryte ściereczką, do podwojenia objętości.

Po wyrośnięciu chwilę zagnieść, podzielić na 8 porcji. Z każdej uformować bułeczkę i ułożyć na blaszce w pewnej odległości od siebie. Przykryć i znowu zostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości (około 30 minut).

Przed pieczeniem bułki lekko oprószyć mąką, można również końcem drewnianej łyżki zrobić 'przedziałek' (nie przecinając ich, tylko robiąc wgłębienie do blachy).

Piec w temperaturze 220°C przez około 15 - 20 minut. Studzić na kratce.