



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

## BUŁECZKI JARKA

Składniki (w kolejności użycia):

50 gr	drożdży (pół kostki)
1	łyżeczka cukru
1,5	szklanki letniej wody (może być mleko jak kto woli)
2	łyżki oleju
1,5	łyżeczki soli (trzeba dopasować ilość pod własny smak - łyżeczki są różne)
2	szklanki mąki żytniej (zazwyczaj 720-ka)
2	szklanki mąki pszennej (450-500, może być orkiszowa)

opcjonalnie przyprawy - suszone pomidory + bazylia, prażona cebula, kminek, anyżek itp.  
mąka pszenna do podsypywania stolnicy

Realizacja:

1. Drożdże pokruszyć w misce (co najmniej 5 litrów) i posypać cukrem. Gnieść widelcem tak długo, aż zrobią się płynne.
2. Dolać wodę, olej i sól i wymieszać ruszając miską.
3. Wsypać mąkę i wymieszać na jednolite ciasto.
4. Ciasto zostawić przykryte ściereczką aż podwoi swoją objętość (ok. 30 minut).
5. Posypać stolnicę mąką, wyrzucić ciasto z miski na stolnicę odwracając miskę do góry dnem
6. Ciasto zagnieść kilka razy, podbierając od dołu, żeby nie kleiło się do rąk.
7. Włączyć piekarnik (grzałka góra i dół bez termoobiegu) i nagrzać do 240 stopni.
8. Podzielić na w miarę równe kawałki i formować bułki - rozpląszczyć i podbierając do środka utworzyć coś na kształt odwróconej purchawki. Położyć na blasze (wyłożoną papierem) kulistą częścią do góry i szybkim ruchem lekko naciąć na wierzchu, żeby ciasto miało jak rosnąć.
9. Bułki na blasze przykryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia 20-30 minut.
10. Wyrośnięte bułki wstawić do nagrzanego piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 230 stopni. Piec aż będą zarumienione na górze około 25-30 minut.