

Bulky ze staršího chleba



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 12

2048 kalorií , **5 g** cukrů , **37 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bulky-ze-starsiho-chleba>

Příprava

Chleba nalámeme na kousky, zalijeme asi 200 ml vody a ponorným mixérem rozmixujeme na kaši. Do nádoby pekárny nalijeme zbývající množství vody, přidáme rozmixovaný chléb, olej, sůl, cukr, drcený kmín, obě mouky a droždí. Zapneme program na těsto. Vykynuté těsto propracujeme a rozdělíme asi na 12 dílků. Z každého dílku utvoříme kuličku, tu trochu zmáčkne do bochánku. Naskládáme je na plech vyložený pečícím papírem, každý bochánek nahoře nastříháme do křížku, potřeme vodou a posypeme celým kmínem, hrubou solí a ovesnými vločkami. Necháme ještě asi 15 minut kynout a pak pečeme při 200° C asi 20 minut do zlatova.

Ingredience

- ✓ 1 krajíc chleba silný asi 2 cm
- ✓ 400 ml vody
- ✓ 2 zarovnané lžičky soli
- ✓ 2 zarovnané lžičky cukru krupice
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 250 g celozrnné špaldové mouky
- ✓ 1/2 balení čerstvého droždí
- ✓ 1 lžička drceného kmínu
- ✓ kmín, hrubozrnná sůl a ovesné vločky na posyp

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Vegetarián, Pečivo a produkty domácí pekárny

