

# Bułeczki wieloziarniste ślimaczki



## Składniki:

- ½ kg wieloziarnistej mieszanki chleba ciemnego BEZGLUTEN
- 2 łyżki oleju
- 20 g cukru
- 5 g soli
- 25 g świeżych drożdży

## Przygotowanie

Do naczynia wlać 300 ml ciepłej wody, dodać olej, sól, wsypać mąkę, cukier i drożdże. Wszystko dokładnie zarobić, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce. Gdy ciasto podrośnie podzielić na 8 części a następnie wilgotnymi rękami z każdej części zrobić rulon i delikatnie zawiązać tak jak supeł. Wszystkie bułeczki ułożyć na blaszce do pieczenia, poczekać aż podrosną. Posmarować na wierzchu wodą zmieszaną z olejem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 30 minut w temperaturze 180 stopni C.