

# Bułki bezglutenowe - pyszne i proste - idealne do szkoły i pracy



## Składniki:

- Ekstra uniwersalna mieszanka bezglutenowa - 600 g
- Sól - 2 łyżeczki
- Drożdże suche BEZGLUTEN - 10 g
- Letnia woda - 550 ml
- Olej - 4 łyżki

## Przygotowanie

Do przesianej mąki dodaj drożdże i sól. Następnie dolej wodę i wyrabiaj. Najlepiej użyj do tego miksera wyposażonego w specjalne haki do wyrabiania ciasta. Wyrabiaj przez ok. 5 min, a pod koniec tego czasu dodaj do ciasta olej. Gotowa masa ma być gęsta i elastyczna. W razie potrzeby do poprawy jej struktury możesz dodać wody. Po wyrobieniu ciasto posyp mąką i odstaw na 30 min aż wyrośnie.

Na blachach do pieczenia rozłóż papier i nastaw piekarnik na grzanie góra-dół z temperaturą 250°C. Ciasto na bułki uformuj w kulki o wielkości piłek tenisowych. Opcjonalnie przed położeniem na blachę możesz je obtoczyć w mące bezglutenowej. Piecz przez 25-30 minut. Pod koniec pieczenia możesz zmniejszyć temperaturę do 220°C, aby wierzch bułek się nie przypiekł.

Pyszne i samodzielnie upieczone bułki bezglutenowe będą przysmakiem, który z chęcią weźmiesz do pracy. Z pewnością posmakują także dzieciom, które nie zawsze lubią ciemne pieczywo. Bułki wykonane jedynie z produktów bezglutenowych są w pełni bezpieczne dla osób z celiakią i pozwalają im rozsmakować się w pysznym oraz zdrowym pieczywie. W poszukiwaniu składników na bułki zajrzyj do naszego [sklepu z żywnością bezglutenową](#).