Bułki z samopszy płaskurki i…



**Składniki :**

- 200ml mleka

-220g mąki z samopszy

-220g mąki z płaskurki

--220 g mąki z orkiszu (lub żytniej, z ciecierzycy, gryczanej, lub dowolnych otrąb)

- łyżeczka soli, pieprz, ulubione zioła

-30g świeżych drożdży

-50g oliwy lub oleju

-200 ml wody

**Wykonanie :**

Drożdże rozrobić w ciepłym mleku z niewielką ilością cukru i pozostawić do wyrośnięcia. Mąki i otręby wsypać do miski dodać sól, pieprz i ulubione zioła oraz wyrośnięte drożdże i ciepłą wodę. Ciasto wyrobić i zostawić do wyrośnięcia . uformować bułeczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem pergaminowym i odstawić na ok.30min. Piec około 30min w piekarniku nagrzanym do temperatury około 180 stopni C.