



# Bułeczki ze szpinakiem

## Składniki

### Zaczyn

- 200 g wody
- 150 g mąki Basia
- 150 g maki Basia żytnia
- 6 g świeżych drożdży

### Ciasto

- 210 ml wody
- 90 ml piwa
- 200 g ziemniaczanego puree
- 16 g świeżych drożdży
- 410 g mąki Basia
- 160 g mąki Basia żytnia
- 18 g soli
- 150 g szpinaku

## Sposób przygotowania

### 1 Etap

Składniki na zaczyn mieszamy w misce i odstawiamy na około 3 godziny.

### Etap 2

Po tym czasie dodajemy do zaczynu pozostałe składniki na ciasto, wyrabiamy przez około 4 minuty. Na koniec dodajemy szpinak (drobno siekany). Ciasto przykrywamy folią spożywczą, odstawiamy na około 1 godzinę.

### Etap 3

Formujemy bułeczki, po 60 g każda i odkładamy na blachę, zostawiamy na 90 minut do wyrośnięcia. Bułki pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 270 stopni Celsjusza przez 10-15 minut. Smacznego!