**Vláčné bezlepkové bulky či banketky**

250 g bezlepkové mouky (150 g Schaer mix B + 100 g Jizerka oranžovo-zelený obal)

200 ml teplé vody (25-30 °C)

5 g sušeného droždí Dr. Oetker (pozor v sáčku je 7 g, musíte odvážit!)

1 káv. lžička soli

1 káv. lžička drceného nebo celého kmínu

3 pol. lžíce olivového oleje

pečící papír

**TIP: N kynutí je nejlepší trouba vytopená na 45-50°C, nebo když vychládá po jiném pečení, proto se u nás bulky pečou po nedělním moučníku nebo masu.**

1. Mouku smícháme se solí, kmínem a sušeným droždím. Mixérem s hnětacími metlami nebo v robotu s hnětací metlou pomalu rozmícháme sypkou směs, po troškách přiléváme vodu a přitom stále pomalu hněteme (cca 2 minuty). Když celý objem vody zašleháme do směsi, měli bychom mít vláčné lepivé těsto. Necháme na teplém místě pod utěrkou 45 minut kynout.

2. Po vykynutí těsta do něj přidáme olivový olej a opět hněteme, až do jeho úplného zašlehání. Z vzniklého těsta, tvarujeme mokrými dlaněmi asi 4 cm bulky (z této malé dávky jich budete mít 7-8), které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Necháme je ještě 5-10 minut pod utěrkou odpočinout. Předehřejeme troubu na 180 °C.

3. Bulky můžeme potřít mlékem nebo vodou posypeme mákem, sezamem, slun. semínky nebo dle chuti a hrubou solí. Pečeme ve vyhřáté troubě 20 - max. 25 minut (ne déle - bulky by měly potom tvrdou krustu). Nezapomene vložit hrneček s vodou, aby nám pára pomohla ke kyprému pečivu. Bulky vydrží vláčné i do druhého dne. My je používáme jako hamburgrové. Věřím, že nepoznáte rozdíl od těch pravých hamburgrových......

