



BUŁECZKI DYNIOWE / PUMPKIN ROLLS

miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 130 g pure z pieczonej dyni,
- 120 ml mleka,
- 40 g masła,
- 2 jajka (klasa S),
- 50 g cukru trzcinowego,
- 370 g mąki pszennej,
- 8 g drożdży instant,
- szczypta soli.

Wykonanie:

1. Mleko przelej do rondelka, dodaj masło i podgrzewaj całość do momentu aż tłuszcz się roztopi. Nie przypal mleka, ani nie dopuść do jego zagotowania - do następnego etapu powinno pozostać letnie (temperatura maksymalna 40°C).
2. W dużej misce połącz ciepłe mleko z tłuszczem, pure z dyni oraz jedno jajko. Całość zmiksuj lub dobrze wymieszaj trzepaczką.
3. Następnie dodaj cukier, sól i drożdże. Ponownie zamieszaj wszystkie składniki.
4. Mąkę przesiej do masy. Ugniataj ciasto rękoma, aż stanie się jednolite i gładkie. Potrwa to około 10 minut.
5. Umieść ciasto w misce, nakryj naczynie wilgotną ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 10 - 15 minut.
6. Po upływie tego czasu, wyjmij ciasto i wyrabiaj je ręcznie przez kolejne kilka minut. Powinno stać się elastyczne, nie lepić się do rąk, ale dać się rozciągać. Z początku może być nieco lepkie, ale staraj się nie dodawać zbyt wiele mąki do podsypywania blatu, aby bułeczki nie były później twarde.
7. Miskę wysmaruj delikatnie olejem roślinnym, umieść w niej ciasto i obróć je tak, aby zostało pokryte z każdej strony niewielką ilością tłuszczu. Dzięki temu zabiegowi, nie wyschnie podczas wyrastania. Pozostaw nakryte ściereczką ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na co najmniej godzinę.
8. Wyjmij masę, przełóż ją na blat, ponownie ugniataj przed chwilę, a następnie podziel ją na 15 - 16 równych porcji (każda powinna ważyć około 40 - 45g).
9. Ukształtuj bułeczki - zroluj je w dłoniach w kule, delikatnie spłaszcz, a następnie przełóż na wyłożoną pergaminem blaszkę (zachowaj spore odstępy). Za pomocą zwilżonych olejem nożyczek, ponacinaj każdą bułeczką od zewnątrz do środka, tworząc kwiatowy kształt. Zrób też delikatnie wgłębienie w środku każdej z bułeczek.

10. Przykryj blaszkę z bułeczkami ściereczką lub papierem i pozostaw na kolejne 20 - 40 minut do wyrośnięcia. Rozbей pozostałe jajko i posmaruj nim wierzch każdej z bułek, a następnie wetknij do środka orzech lub kawałek cynamonowej laski.
11. Piecz dyniowe bułeczki około 20 - 25 minut (aż staną się rumiane) w temperaturze 180°C. Możesz dodatkowo po ich wyjęciu posmarować wierzch masłem lub śmietaną, a staną się błyszczące.