



BUŁECZKI DYNIOWE Z CYNAMONEM / PUMPKIN CINAMON ROLLS

miodowekrolestwo.com

Składniki na 8 bułeczek dyniowych:

- 300 g mąki pszennej typ 500,
- 100 g pure z pieczonej dyni,
- 100 ml mleka,
- 15 g roztopionego oleju kokosowego lub smalca,
- 15 ml oleju rzepakowego,
- 25 g brązowego cukru trzcinowego,
- 8g suchych drożdży instant,
- 30 ml ciepłej wody,
- szczypta soli.

Składniki na nadzienie do bułeczek:

- 1 opakowanie cukru wanilinowego,
- 2 łyżeczki cynamonu,
- 3/4 łyżeczki mielonych goździków,
- 100 g cukru trzcinowego,
- 40 ml oleju rzepakowego.

Wykonanie:

1. Zalej drożdże ciepłą wodą, wymieszaj i odstaw na kilka minut.
2. W małym naczyniu połącz pure z dyni z mlekiem.
3. Do dużej miski przesiej mąkę, dodaj sól, cukier i oleje. Całość zmiksuj lub wyrób ręcznie.
4. Do zmiksowanych składników wlej zaczyn z drożdży i pure z mlekiem, ponownie wyrób ciasto, zagnieć je i uformuj z niego kulę. Przełóż ją do delikatnie nasmarowanej olejem miski i obtocz tak, aby pokryła się z każdej strony minimalną ilości tłuszczu. Przykryj miskę wilgotną ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na co najmniej godzinę.
5. W międzyczasie wymieszaj wszystkie składniki nadzienia .
6. Kiedy ciasto wyrośnie, przełóż je na oprószonej mąką stolnicę, szybko zagnieć i rozwałkuj na kształt prostokąta (grubość około 2-3 mm), a następnie równomiernie rozsmaruj po nim nadzienie.
7. Zwiń ciasto w rulon zaczynając od szerszego brzegu. Podziel roladę na 8 części przecinając ją ukośnie, w kształt litery V.

8. Każdą porcję ciasta przekręć tak, aby węższa część była skierowana ku górze, a szersza stanowiła spód bułki. Przyciśnij tak środek ciasta, aby boki wywinęły się ku górze.
9. Przelóż bułki na wyłożoną papierem blaszkę, nakryj pergaminem lub folią i pozostaw do wyrośnięcia na kolejne 40 minut.
10. Po tym czasie, zdejmij z wierzchu folię, przelóż blaszkę do rozgrzanego do 170°C piekarnika i piecz około 20 – 25 minut, bez termoobiegu. Pozostaw bułeczki dyniowe do ostygnięcia.