

Dyniowo-cynamonowe bułeczki



Składniki

3/4 szklanka - mleko 3%
2 i 1/4 łyżeczka - drożdże instant
1/2 szklanka - cukier
1 szklanka - pure z dyniowego
1/4 szklanka - rozpuszczonego masła
3 szt. - jaja
1 łyżeczka - sól
6 szklanka - mąka pszenne
1/2 szklanka - masło
1 szklanka - brązowy cukier
1 łyżeczka - cynamon
1 łyżeczka - mielony imbir
1/2 łyżeczka - mielonych goździków
1/2 łyżeczka - startej gałki muszkatołowej
1/2 łyżeczka - przyprawy korzennej
1 szt. - żółtko
1/2 szklanka - mleko

Opis wykonania

Dyniowe zawijańce z cynamonowo-imbrowym akcentem oraz niebiańskim smakiem palonego masła - idealne nie tylko na jesienne podwieczorki lub śniadania.

1. Dynię kroimy w kostkę i pieczemy w 200 stopniach przez ok 20 min, miksujemy na pure
2. Ciasto - 3/4 szklanki mleka lekko podgrzewamy, dodajemy drożdże i 1 łyżeczkę cukru, mieszamy i odstawiamy na ok 10 minut
3. W misce miksera ucieramy pure z dyni, 1/2 szklanki cukru, 1/4 szklanki roztopionego masła, 3 jajka i 1 łyżeczkę soli
4. Do mieszaniny drożdży i mleka dodajemy 2 łyżki mąki, przelewamy do większej miski i miksujemy, dodajemy mieszaninę dyniową, oraz mąkę w dwóch partiach
5. Przekładamy ciasto do natłuszczonej miski, przykrywamy folią i odstawiamy na ok 1 i 1/2 godziny
6. Nadzienie - 1/2 szklanki masła rumienimy w rondelku, odstawiamy do wystygnięcia
7. Mieszamy cukier z przyprawami
8. Kiedy ciasto podwoi objętość, rozwałkowujemy je na prostokąt o wymiarach ok 30/20 cm
9. Smarujemy ciasto zrumienionym masłem i posypujemy cukrem z przyprawami, zwijamy ciasto wzdłuż długiego boku, ostrym nożem kroimy plastry o grubości ok 5 cm, układamy je na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia, pozostawiamy ok 2 cm przestrzeni, odstawiamy do wyrośnięcia na ok 60 min
10. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni, żółtko roztrzepujemy z mlekiem, smarujemy wierzch bułeczek, pieczemy ok 25 min