

Bułki z jarmużem



Składniki

200 g - Jarmuż
5 łyżka - śmietana 18%
1 szt. - czosnek
1 łyżeczka - miód
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
150 g - aktywny zakwas
pszenno -żytni
500 g - mąka pszenna typ
650
300 g - woda letnia

Opis wykonania

Skórka bułek jest dość twarda i chrupiąca, a zielony środek wprowadza niesamowity efekt. Teraz zimą jarmuż to można powiedzieć sezonowe warzywo.

Jarmuż podgotowujemy w osolonej wodzie, odsączamy i wrzucamy do głębokiej patelni. Dodajemy przeciśnięty czosnek, śmietankę, miód, sól i pieprz. Podsmażamy kilka minut, próbujemy, w razie potrzeby doprawiamy i studzimy. Do miski wsypujemy mąkę (400g), dodajemy aktywny zakwas i sól. Stopniowo wlewamy letnią wodę i wyrabiamy ciasto ręką lub mikserem przez ok. 3-4 min. Ciasto powinno być elastyczne i lepiące, ale nie lejące. Gdy jest za gęste możemy dodać odrobinę wody. Dzielimy je na 2 części, jedną z nich przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką lub folią i stawiamy w ciepłym miejscu. Do drugiej części dodajemy jarmuż i 100g mąki. Wyrabiamy przez 2-3 min. Przykrywamy i zostawiamy w na 3-4h. Wyrośnięte białe ciasto kładziemy na oprószonym mąką blacie. Wałkujemy na prostokąt o grubości 0,5cm. W razie potrzeby podsypujemy mąką. Następnie wałkujemy zielone ciasto na prostokąt o ok. 1-2cm krótsze. Kładziemy zielony prostokąt na białym i zawijamy jak roladę. Roladę dzielimy na 6-8 części. Otrzymane bułeczki kładziemy na blasze wyłożonej pergaminem lub wykładamy do posmarowanych oliwą foremek na muffiny. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 1h do podrośnięcia. Piekarnik rozgrzewamy do 220st. Bułeczki skrapiamy oliwą i wkładamy do piekarnika. Pieczemy przez 5 min., następnie zmniejszamy temp. do 180st. i dopiekamy przez 15-20 min.