

Bułki dyniowe



Składniki

10 g - drożdże świeże
250 g - mąka pszenna
1 łyżeczka - cukier
1 łyżeczka - sól
150 g - puree dyniowe
100 ml - woda
50 g - pestki dyni

Opis wykonania

Dyniowe pieczywo zachwyca nie tylko pięknym kolorem po rozkrojeniu, ale przede wszystkim delikatnym smakiem, ono po prostu rozpływa się w ustach!

Przygotowujemy rozczyń z drożdży, 50 ml wody, łyżeczki cukru i łyżki mąki. Odstawiamy na ok. 15 min, aż "ruszy". W dużej misce mieszamy mąkę i sól, dodajemy rozczyń oraz puree dyniowe, a następnie stopniowo dodajemy wodę (być może więcej wody niż w przepisie - zależy od wilgotności puree), mieszamy całość drewnianą łyżką lub szpatułką, do połączenia składników. Następnie powstałe ciasto wyrabiamy na blacie, podsypując ewentualnie mąką (tu z kolei ciasto może "wziąć" więcej mąki gdyby puree było bardzo wilgotne). Ciasto powinno być jednolite i sprężyste. Odstawiamy do wyrośnięcia, w lekko natłuszczonej misce na 60 minut. Po tym czasie wykładamy ciasto na blat i ponownie chwilę wyrabiamy. Formujemy wałek z którego odrywamy ok. 5 równych części - formujemy bułeczki. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, układamy na bułki. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do ponownego wyrastania na ok. 15 minut. Po tym czasie smarujemy bułki jajkiem rozkłóconym z odrobiną wody i posypujemy podprażonymi pestkami dyni. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 30 minut. Po wyciągnięciu studzimy na kratce. Smacznego :)