

Zwijane pałki z dynią



Składniki

30 g - świeżych drożdży
50 g - mąki pszennej
350 g - mąki z pełnego
przemiału
350 g - ciepłej wody
1 łyżeczka - cukru (płaska)
2 łyżeczka - soli

Opis wykonania

Zwijane pałki z pestkami dyni fajnie wyglądają, ale przede wszystkim ciekawy smak mają.

Drożdże rozpuszczamy w wodzie, dodajemy, sól, cukier, 50 g mąki i całość mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 min. do wyrośnięcia zaczynu drożdżowego. Dodajemy pozostałą część mąki, dynię i wyrabiamy ciasto. Z ciasta formujemy placek o kształcie prostokąta o grubości ok. 1,5 cm. Kroimy na paski po szerokości. Końcówki dwóch pasków łączymy ze sobą, a pozostałą część skręcamy, końcówki również ściskamy. Na wierzch ciasta możemy powbijać ziarna dyni. Przekładamy na blachę od piekarnika posypaną mąką i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 40 minut. Pieczemy w ok. 35 min w rozgrzanym piekarniku do 190°C. Smacznego