

Odrywane bułeczki z nadzieniem szpinakowym



Składniki

5 dkg - Drożdże
2 szt. - Jaja
1 łyżeczka - Sól
0,5 kg - Mąka
7 dkg - Masło
0,5 kg - Szpinak
1 szt. - Cebula
3 szczypta - Czosnek
5 dkg - Ser pleśniowy
1 szczypta - Sól, pieprz,
kmin rzymski, chili
1 szt. - Żółtko
1 szczypta - Słonecznik,
sezam, itd.

Opis wykonania

Odrywane bułeczki z nadzieniem szpinakowym do podania dla całej rodziny

Odrywane bułeczki z nadzieniem szpinakowym Ciasto: 5dkg drożdży, 2 jajka, 1 łyżeczka soli, 3/4 szklanki mleka, 0,5 kg mąki, 7dkg masła. Nadzienie: 0,5 kg rozdrobnionego, mrożonego szpinaku, 1 cebula, kilka ząbków czosnku, 5dkg sera pleśniowego, sól, pieprz, chili i kmin rzymski. Do posmarowania: 1 żółtko i ziarenka sezamu i słonecznika do posypania ciasta. Przygotowanie: Z zaczynu drożdżowego i reszty składników wyrabiamy elastyczne ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia. Na oleju podsmażamy cebulę i czosnek. Dodajemy ser i przyprawy. Po dodaniu szpinaku krótko podsmażamy. Dwie szklane keksówki smarujemy olejem. Ciasto kroimy na 4 pasy. Na dwa pasy nakładamy nadzienie. Przykrywamy 2 pasami i kroimy na kilka części. Każdą z nich układamy pionowo!!! w keksówce. Smarujemy żółtkiem i posypujemy ziarenkami sezamu i słonecznika. Pieczemy w temperaturze odpowiedniej dla ciasta drożdżowego do zarumienienia. Najlepiej smakują lekko ciepłe. Smacznego!!!