

Pieczona wieprzowina



Składniki

Opis wykonania

2 szt. - cebule
1 szklanka - wody
1 łyżeczka - cukier
glazura
3 łyżka - sosu barbecue
1 łyżeczka - miodu
1 łyżeczka - soku z cytryny
2 łyżka - miodu
bułki
400 g - mąki pszennej
1 szt. - suchych drożdży
50 g - serka mascarpone
140 ml - mleka
100 ml - wody
4 łyżeczka - cukru
1 łyżeczka - soli
1 łyżeczka - oliwy z oliwek
1 szt. - jajko
glazura do bułek
1 szt. - jajko
2 łyżka - mleka
4 szczypta - sezamu
dodatki
1 szt. - biała cebulka

Delikatna wieprzowina wymieszana z gęstym sosem barbecue i chrupiącą cebulką.

Pieczona wieprzowina to bardzo czasochłonny przepis, ale efekt jest za każdym razem oszałamiający. Dlatego warto spędzić trochę czasu w kuchni i przygotować tę fantastyczną potrawę dla naszych znajomych.

Marynata

Do garnka wlej olej, ocet jabłkowy, sos sojowy, szklankę wody i dodaj do tego sól, słodką paprykę, kmin rzymski, pieprz czarny, cynamon, liść laurowy oraz pokrojoną cebulkę i czosnek. Wymieszaj wszystko razem aż powstanie marynata.

Łopatkę wieprzową dokładnie umyj włóż do marynaty.

Kiedy wszystko jest już gotowe, przykryj garnek pokrywką i gotuj na wolnym ogniu przez 3-4 godziny aż mięso stanie się miękkie.

Bułeczki

W garnku podgrzej na małym ogniu mleko z serkiem mascarpone, solą i cukrem. Serek ma się rozpuścić a nie gotować. Następnie ściągnij z ognia i dodaj zimną wodę.

Całość ostudź, aż płyn będzie letni.

Do miski włóż mąkę, drożdże, jajko, oliwę z oliwek i wlej wcześniej przygotowaną mieszankę z mleka i mascarpone. Całość dobrze wymieszaj.

Po kilku minutach, kiedy masa jest gęsta i zbita, wyciągnij ciasto z miski i zagniataj na stolnicy przez kolejne 10 minut.

Jeśli ciasto lepi się do stolnicy, podsyp je mąką.

Podczas zagniatania, do ciasta wprowadzamy powietrze, dzięki czemu dajemy naszym drożdżom pole do popisu. Mogą one się swobodnie rozmnażać i produkować malutkie pęcherzyki gazów. Dzięki temu struktura bułeczek będzie delikatna i... przepyszna.

Kiedy ciasto jest już dobrze zagniecione, dzielimy je na 5 części,