

Zakręcone bułki z rukolą i serem



Składniki

2,5 szklanka - mąka
pszenna pełnoziarnista
170 ml - letnia woda
1 szt. - jajko
1 łyżeczka - cukier
1 łyżeczka - sól
8 g - drożdży instant
2 łyżka - roztopione masło
1 szklanka - rukola
1 łyżeczka - oliwa
100 g - ser pleśniowy

Opis wykonania

Przepis na pełnoziarniste drożdżowe bułeczki tym razem z pesto z rukoli i tartym serem pleśniowym.

Rukolę z oliwą poszatkować. Masło rozpuścić w rondelku, ostudzić i dodać jajko, ubić trzepaczką. Pozostałe składniki umieścić w misie robota, wlać wodę, dodać masło z jajkiem i dokładnie wyrobić mechanicznie hakiem robota. Ciasto powinno być miękkie, elastyczne. Wyrobione ciasto przykryć i postawić na godzinę w ciepłym miejscu aż podwoi swoją objętość. Wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę i rozwałkować na prostokątny placek. Połowę ciasta posmarować pesto z rukoli, posypać pokruszonym serem i przykryć nieposmarowaną częścią ciasta. Radełkiem pociąć na paski ok. 2 cm szerokości. Każdy pasek zwinąć wokół swojej osi kilka razy. Ze zwiniętego paska uformować okrągłą bułeczkę, zaczynając od środka do zewnątrz. Koniec ciasta podłożyć pod spód bułeczki. Bułeczki umieścić na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić w ciepłym miejscu aż się napuszą. Piekarnik nagrzać do 175 C. Bułeczki piec ok. 15 minut wyjąć, lekko przestudzić.