

Bułeczki dyniowe



Autor: **smacznie_na_talerzu**
Przepisów: **133** Ocena: **842**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 25g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 370g przesianej mąki pszennej
- 100 ml letniego mleka
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko
- 150g puree z dyni w temp. pokojowej
- 25g roztopionego i ostudzonego masła
- 1 żółtko+1 łyżka mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wkrusz drożdże, zasyp cukrem. Dodaj 2 łyżki mąki (z tej odmierzonej), letnie mleko i wymieszaj. Przykryj ściereczką. Zostaw w ciepłym miejscu na około 10-15 minut aż rozczyń ruszy. Dodaj pozostałe składniki. Wyrabiaj około 15-20 minut na najniższych obrotach. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około godzinę, aż podwoi swoją objętość. Żółtko oraz jajko rozbełtaj.
Przełóż ciasto na oprószony blat mąką, zagnieć kilka razy. Rozwałkuj na okrąg i podziel na 8 części. Z każdej zrób kulkę. Uformuj bułeczki za pomocą sznurka (patrz filmik). ułóż na blaszce w odstępach, przykryj ściereczką i zostaw na 15 minut.
Posmaruj bułeczki rozbełtanym żółtkiem z mlekiem i włóż do zimnego piekarnika. Ustaw temperaturę na 170°C i piecz około 30 minut do zrozumienia.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: