Ciasto dyniowe z jabłkami

Iwona Kuczer

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

ciasto: puree z dyni BIO - 3/4 szklanka
mleko BIO - 1/3 szklanka
drożdże świeże BIO - 14 g
rozpuszczone masło BIO - 30 ml
jajko BIO - 1 szt.
mąka pszenna chlebowa BIO - 350 g
cukier BIO - 60 g
duża szczypta soli BIO - 1 szczypta
nadzienie: cukier trzcinowy BIO - 1/4 szklanka
cynamon cejloński BIO - 2 łyżka
galaretka lub marmolada jabłkowa BIO - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozcieramy w misce, dodajemy łyżkę mąki, szczyptę cukru i połowę mleka, odstawiamy do wyrośnięcia.
W dużej misce mieszamy mokre składniki, dodajemy wyrośnięte drożdże i pozostałe składniki ciasta, zagniatamy kilka minut, aż ciasto będzie gładkie i błyszczące. Odstawiamy do wyrośnięcia na około godzinę, ciasto powinno podwoić objętość.*

Wyrośnięte ciasto wyjmujemy na stolnicę, rozwałkowujemy na prostokąt, posypujemy cukrem trzcinowym, cynamonem, smarujemy galaretką lub marmoladą jabłkową (można wymienić na powidła śliwkowe). Zwijamy ostrożnie w kształt rolady.

KROK 2: Zwiniętą roladę przekładamy do dużej keksówki wyłożonej papierem do pieczenia, odstawiamy do wyrośnięcia na 30 min. Pieczemy w nagrzanym do 180 st. C piekarniku około 30-40 minut.

Smacznego.

*Jeśli mamy urządzenie do wypieku chleba wkładamy do niego najpierw mokre potem suche składniki i włączamy program do wyrabiania ciasta. Po zakończeniu programu ciasto wyjmujemy na stolnicę i dalej postępujemy jak powyżej.