




Buleczki dyniowe z miodem


 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [pieczywo](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 12 porcji

Składniki:

dynia - 250 g
masło - 1 łyżka
miód - 2 łyżka
mąka pszenna (lub mix w tym wypadku dajemy mniej mąki około 370-380 g) bezglutenowy do chleba, w ty - 400-420 g
mleko - 120 ml
cukier trzcinowy - 1 łyżka
jaja - 2 szt.
drożdże świeże - 20 g

cynamon cejloński - 1 łyżeczka
gałka muskatołowa - - szczypta
kardamon mielony - - szczypta
imbir suszony - - szczypta
do posmarowania: -
miód płynny - 1 łyżka
żółtko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię zetrzeć na drobnej tarce lub rozdrobnić w malakserze na bardzo drobno. Przełożyć do garnka z grubym dnem, dodać masło i miód. Gotować na bardzo małym ogniu przez 12-15 minut (do momentu aż dynia będzie miękka i powstanie z mus). Odstawić do przestudzenia. W międzyczasie do misy robota wlać ciepłe mleko, dodać pokruszone drożdże i cukier, wymieszać i zostawić na 10-15 minut, aby drożdże zaczęły pracować. Następnie dodać przestudzony mus z dyni, jaja, mąkę, cynamon, kardamon, imbir i gałkę muskatołową. Za pomocą haka wyrobić jednolite ciasto przez około 5 minut. Ciasto pozostawić w misie robota na około 45 min lub do momentu, aż podwoi swoją objętość. Po tym czasie przemieszać ponownie krótko ciasto. Przełożyć je na oprószony mąką blat, podzielić na 10-12 części. Uformować okrągłe buleczki i ułożyć je w tortownicy (wysmarowanej masłem lub wyłożonej papierem do pieczenia)

zachowując między nimi odstępy (około 2 cm). Tortownicę przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 30-35 minut. Wyrośnięte bułeczki posmarować żółtkiem roztrzepanym z miodem. Pod koniec czasu wyrastania rozgrzać piekarnik do 200°C. Do nagrzanego piekarnika wstawić bułeczki i piec je 20 minut.

KROK 2: Dyniowe bułeczki podawać z domową konfiturą lub samym masłem.