Bułeczki z kremem sezamowym

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery, lunchbox, przystawki i przekąski, śniadanie**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa jasna - 400 g
- mąka sezamowa - 2 łyżka
- drożdże - 1/2 opakowanie
- cukier trzcinowy - 2 łyżka
- napój sojowy - 200-250 ml
- olej - 100 ml
- sól - 1 szczypta
- krem tahina - 2-3 łyżka
- miód - 1 łyżka
- ziarna sezamu uprażone - 2 łyżka
- cukier puder - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże instant zawsze rozpuszczam w niewielkiej ilości wody ze szczyptą cukru i mąką Do miski wsypałam mąkę, mąkę sezamową dodałam cukier, szczyptę sol, wlałam drożdże, napój sojowy i zaczęłam zagniatać ciasto, następnie wlałam olej i wyrabiałam ok. 10 minut. Odstawiłam na godzinę do wyrośnięcia. Kiedy podwoiło objętość na stolnicę wysypałam trochę mąki, przełożyłam ciasto, odgazowałam i rozwałkowałam dość cienko na prostokąt. Był bardzo długi i wąski.
Wymieszałam tahinę z miodem i z jedną łyżką podprażonych ziaren sezamu. Krem rozsmarowałam cienko na całej powierzchni zostawiając około cm ciasta po bokach. Całość zrolowałam, posmarowałam olejem i posypałam resztą sezamu, pocięłam na 4 cm ciastka.

Przełożyłam na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Odstawiłam na 15 minut do ponownego wyrośnięcia. Piekłam 35 mint w 180 stopniach C. Po wystudzeniu posypałam pudrem.