Drożdżowe bułeczki z burakiem cukrowym

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- Buraki cukrowe - 350 g
- Mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa - 500 g
- Drożdże świeże - 50 g
- Jajka ekologiczne - 2 szt.
- Śmietana kwaśna - 3 łyżka
- Woda z gotowania buraków (syrop) - 200 ml
- Masło - 100 g
- Cukier - 1 łyżka
- Sól - szczypta
- Chia do posypania bułeczek -

Dodatkowe info:

Ja od razu gotuję większą ilość buraków (duży gar), ścieram i część zużywam od razu, a resztę startych buraków zamrażam w odważonych porcjach.
Syrop z gotowania wlewam do słoików i również zamrażam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraka cukrowego obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Zalać wodą i ugotować do miękkości.

KROK 2: Zetrzeć na tarce jarzynowej.

KROK 3: W syropie z gotowania buraków rozpuścić masło pokrojone n małe kawałki. Do letniego dodać cukier i drożdże. Odstawić na 15 minut.

KROK 4: W międzyczasie przygotować w misie robota mąkę, jajka, sól.
Dodać rozpuszczone drożdże i wyrobić ciasto.

KROK 5: Dodać starte buraki.

KROK 6: Ponownie wyrobić.

KROK 7: Blachę włożyć papierem do pieczenia. Formować bułeczki (ciasto jest dosyć klejące).

KROK 8: Odstawić do wyrośnięcia na 30-40 minut .
Posmarować wodą i posypać chia (ewentualnie makiem).

KROK 9: Wstawić do nagrzanego piekarnika na dolną półkę piekarnika na 180 stopni i piec około 25-30 minut.

KROK 10: Podawać same , z masłem lub z konfiturą czy miodem. Bułeczki są bez cukru, słodycz daje burak.