Dyniowe drożdżówki z serem

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

120 min

12 porcji

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 30 dag
drożdże świeże - 3 dag
mleko - 100 ml
masło - 5 dag
cukier - 5 dag
jajka - 2 szt.
puree z dyni - 0,3 szklanka
sól - 0,5 łyżeczka
cukier z wanilią - 1 łyżka
Masa serowa -
ser biały - 0,5 kg
cukier - 0,5 szklanka
puree z dyni - 2 łyżka
jajka - 2 szt.
masło - 10 dag
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
aromat cytrynowy lub pomarańczowy - do smaku
Pozostałe -
jajko - 1 szt.
cukier z wanilią - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Drożdżówki z serem to smaczne śniadanie. Do ciasta i sera dodałam musu z pieczonej dyni, były przepyszne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z łyżką cukru, dodać ciepłe mleko, 1-2 łyżki mąki, zamieszać, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Mąkę przesiać, wymieszać z solą, dodać jajka, pure z dyni, cukier, cukier z wanilią. Połączyć z wyrośniętym rozczynem i wyrabiać około 8-10 minut.

KROK 3: Pod koniec wlać rozpuszczone, przestudzone masło i wyrabiać do czasu aż ciasto będzie odchodziło od miski. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 4: Masa serowa

Masło utrzeć z cukrem i żółtkami. Dodać ser i mus dyni, zmiksować.

KROK 5: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Do sera dodać mąkę ziemniaczaną, skórkę pomarańczową, aromat i pianę z białek, delikatnie wymieszać.

KROK 6: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką deskę, rozwałkować na grubość 1 cm i wykroić duże krążki. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić w ciepłym miejscu. Gdy podrosną denkiem szklanki zrobić wgłębienie.

KROK 7: Następnie na krążki wyłożyć masę serową, posmarować jajkiem wymieszanym z cukrem waniliowym.

KROK 8: Blaszkę wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.