

Bułeczki dyniowe

SKŁADNIKI (na 24 sztuk- 50g.)

Ciasto dyniowe:

- 40 g świeżych drożdży
- 200 g tłustego mleka, letniego
- 550 g mąki pszennej + odrobina do podsypywania
- 3/4 łyżki soli
- 3/4 łyżki cukru
- 1 jajko
- 200 g puree z dyni
- 60 g miękkiego masła
- ¼ łyżeczki gałka muskatołowa
- ¼ łyżeczki imbir mielony
- ¼ łyżeczki kurkumy

Dodatkowo:

- 1 jajko roztrzepane z łyżką mleka
- pestki dyni do posypania

PRZYGOTOWANIE

- Ciasto dyniowe: odważyć wszystkie potrzebne składniki.
- Drożdże wkruszyć do miseczki, dodać łyżeczkę cukru, zalać 50 ml mleka ciepłego i wymieszać do rozpuszczenia. Wsypać 1 łyżkę mąki, ponownie wymieszać.
- Rozczyn drożdżowy odstawić na bok na 20 minut do wyrośnięcia.
- Resztę mąki i cukru wsypać do miski, wlać mleko, puree dyniowe, dodać sól, jajka, przyprawy oraz wyrośnięte drożdże. Całość wyrobić mikserem z hakiem do uzyskania elastycznego i lepkiego ciasta.
- Pod koniec wyrabiania dodać rozpuszczone letnie masło.
- Ciasto pozostawić na ok. 60 minut przykrywając ściereczką (wyraźnie urośnie).
- Po tym czasie ciasto podzielić na 12 równych części (polecam przy pomocy wagi).
- Uformować okrągłe bułeczki podsypując dłonie i stolnicę mąką. Umieścić je w większej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawić na 30 minut do podrośnięcia.
- Wysmarować jajkiem roztrzepanym z mlekiem, posypać pestkami dyni.
- Piec w piekarniku nagrzanym do 180 st. C przez ok. 20-25 minut do ładnego koloru.

Zupa krem z dyni

- 1000 g dyni
- 100g marchewki
- 100g pietruszki korzeń
- 200g cebuli
- 100 g masła
- 200 g ziemniaków
- 500 ml wody
- 200 ml śmietanki 30%
- sól, pieprz, papryka ostra do smaku, imbir świeży (50g)
- 2 ząbki czosnku

Wykonanie:

1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
2. Marchewkę i pietruszkę obierz, zetrzyj na tarce na grubych oczkach, ziemniaki pokrój w kostkę.
2. Rozdrobnij cebulę i dynię w kostkę, podduś na maśle. Dodaj pokrojone ziemniaki i warzywa korzeniowe.
3. Podduszone warzywa zalej wodą, gotuj w wywarze około 10 min, zmiksuj i przetrzyj przez sito. Jeżeli zupa będzie zbyt gęsta dodaj wodę.
4. Śmietankę zahartuj, dodaj do zupy i dopraw do smaku.