



Wytrawne wypieki

BUŁECZKI Z SEREM LA POLLE CAMEMBERT NA GRILL Z SOSEM ŻURAWINOWYM



SKŁADNIKI

Zaczyn*:

2 dag świeżych drożdży

1/2 szklanki mleka Wypasionego 3,2%

1 czubata łyżka mąki pszennej

1 płaska łyżka cukru

Ciasto:

1/2 kg pszennej mąki (typ 450)

1 szklanka (250 ml) ciepłej wody

1 czubata łyżka brązowego cukru (można zastąpić białym)

5 dag masła Polskiego roztopionego i przestudzonego

1 płaska łyżeczka soli

1 łyżka mąki do wysypania miski

Nadzienie:

2 opakowania La Polle Camembert na grill bez GMO z sosem żurawinowym

Dodatki:

5 dag szynki długodojrzewającej pokrojonej na małe kawałki

3 łyżki suszonej cebuli

4 łyżki oliwek pokrojonych na cienkie plasterki

5 odsączonych z oleju suszonych pomidorów pokrojonych na małe kawałki

Do dekoracji:

świeże zioła: tymianek, rozmaryn, majeranek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy zaczyn: wszystkie składniki umieszczamy w miseczce, dokładnie mieszamy. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 5-10 minut, aż zaczyn podwoi swoją objętość.

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy cukier i sól, wlewamy wodę. Dodajemy zaczyn. Mieszamy, a następnie wyrabiamy na

jednolitą masę (robotem lub ręcznie). Kiedy ciasto będzie wyrobione, dodajemy roztopione **masło Polskie** i wyrabiamy, aż zostanie wchłonięte, a ciasto błyszczące. Ciasto formujemy w kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 60 minut. Po tym czasie wykładamy na stolnicę wysypaną mąką, wyrabiamy przez pół minuty. Dzielimy na 4 części. Do każdej dodajemy po jednym dodatku i wyrabiamy, by wszystkie kawałki dodatków rozłożyły się równomiernie w cieście.

Każdą porcję ciasta dzielimy na 6-8 części. Formujemy z nich małe bułeczki. Piekarnik rozgrzewamy do 220 stopni.

Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia kładziemy 4 kokilki, pomiędzy nie układamy bułeczki, zostawiając pomiędzy nimi około 1 cm przestrzeni. Bułeczki smarujemy roztopionym masłem Polskim. Przykrywamy papierem i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia na około 20 minut. Następnie wstawiamy do gorącego piekarnika i pieczemy przez około 15 minut, aż będą złociste. Po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika, odstawiamy do przestygnięcia, usuwamy kokilki.

La Polle Camembert na grill bez GMO grillujemy z obu stron przez 4-5 minut, aż przyjemnie się zarumieni i będzie miękki w środku. Ugrillowany ser wykładamy pomiędzy bułeczki. Polewamy sosem żurawinowym. Dekorujemy ziołami. Od razu podajemy.

** Do upieczenia bułeczek możemy użyć drożdży suszonych w ilości 7 gram. Wtedy wszystkie składniki zaczynu dodajemy od razu do miski wraz ze składnikami ciasta.*

Przepis przygotował dla Was:

Grzegorz z

