

Bułeczki z nadzieniem

3 porcje 1 godzina 30 minut

Składniki

- "Ciasto:
- 230 ml mleka
- 50 g masła (dodatkowa ilość do natłuszczenia formy)
- 50 g cukru
- 25 g świeżych drożdży
- 450 g mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- Nadzienie:
- 100 g sera Emmental, posiekanego
- 100 g szynki wołowej, np. York
- 150 g kiełbasy chorizo, pokrojonej na 3-4 kawałki
- 100 g dżemu pigwowego
- Do pieczenia:
- 1 roztrzepane jajko, do posmarowania chleba
- 1 łyżka maku, do posypania
- 1 łyżka prażonego sezamu, do posypania"

Przygotowanie

1. "Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu 230 ml mleka, 50 g masła, 50 g cukru oraz 25 g świeżych drożdży. Zamknij pokrywę kielicha."
2. Wymieszaj.
3. Dodaj 450 g mąki i 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Ugniataj.
5. Podziel ciasto na 24 porcje (około 35-40 g każda), uformuj w kulki i przykryj ściereczką, przygotowując nadzienia.

6 "Wyczyść kielich. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu 100 g sera Emmental i 100 g szynki. Zamknij pokrywę kielicha."

7 Posiekaj.

8 "Całość przełóż do miski i odstaw. Umieść w kielichu 150 g chorizo. Zamknij pokrywę kielicha."

9 Posiekaj.

10 "Przełóż do innej miski. Natłuść formę o wymiarach około 25x35 cm masłem i odłóż na bok."

11 Porcję ciasta rozwałkuj na koło o średnicy 10-12 cm. Nałóż łyżeczkę pasty z chorizo i uformuj kulkę. Proces powtórz z każdym nadzieniem, aby powstało po 8 bułek z każdego smaku.

12 Umieść kulki ciasta miejscem łączenia do dołu w przygotowanej formie, układając rzędy smaków: najpierw 8 kulek z chorizo, potem szynka i ser, a na końcu pasta z pigwy (w ten sposób mocniejsze smaki są na końcach). Pozostaw bułeczki na 30-40 minut przykryte ściereczką do wyrośnięcia.

13 "Rozgrzej piekarnik do 180°C. Posmaruj bułki roztrzepanym jajkiem i posyp makiem oraz sezamem. Piecz przez 20-25 minut (180°C). Wyjmij z piekarnika i pozwól ostygnąć."

14 Gotowe do podania. Smacznego!