

# Drożdżowe bułeczki z dynią

*Drożdżowe bułeczki z dynią są pysznie miękkie, puszyste i lekko słodkie ☐ Wręcz idealne na przekąskę (także do pracy i szkoły) oraz kolację – najlepiej podane z ulubioną herbatą lub gorącym kakao ☐ Polecam!*







### **Składniki (na około 13 sztuk):**

- 2 szklanki (480 ml) mąki orkiszowej jasnej (typu 500) lub pszennej
- 1/2 (120 ml) szklanki puree z dyni\*
- 1/3 (80 ml) szklanki niesłodzonego mleka roślinnego (ja używam sojowego, ryżowego lub owsianego)
- 1/4 (60 ml) szklanki oleju roślinnego
- 2 łyżki (30 ml) erytrytolu (lub ksylitolu albo brązowego cukru)
- 1/2 (2 ml) łyżeczki soli himalajskiej
- 7 g drożdży

### *Dodatkowo:*

- 3 łyżki (45 ml) ulubionego mleka roślinnego
- 2 łyżki (30ml) oleju

\* Puree z tego [przepisu](#).

## Wykonanie:

Do miski wkładamy puree z dyni, olej, mleko i dokładnie mieszamy. Dosypujemy cukier, sól i drożdże i mieszamy. Dodajemy mąkę przesianą przez sito i mieszamy łyżką, po czym krótko wyrabiamy.

Więszą miskę metalową lub szklaną smarujemy niewielką ilością oleju i przekładamy do niej ciasto. Obtaczamy ciasto w misce, żeby pokryć je warstwą oleju. Odstawiamy do wyrośnięcia aż podwoi swoją objętość (1-2 godziny w zależności od temperatury pomieszczenia).



Wyrośnięte ciasto wykładamy na stolnicę przyprószoną mąką i lekko wyrabiamy (dosłownie przez minutę). Ciasto dzielimy na 40-45 gramowe kawałki (około 13 sztuk po 40 g). Dłonie oprószamy mąką i każdy kawałek formujemy w kuleczkę, którą lekko spłaszczamy i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.



Następnie moczymy końcówki nożyczek w oleju i nacinalmy kuleczki w sposób pokazany na zdjęciu.



Powstają takie kwiatuszki □ Odstawiamy bułeczki pod

przykryciem do wyrośnięcia na około 15-20 minut (najlepiej przykrywamy dużą blaszką lub miską (nie ręcznikiem), żeby miały miejsce wyrosnąć).

Następnie, smarujemy wierzch bułeczek mieszanką oleju i mleka. Dodatkowo, można zrobić dziurki w środku naszych kwiatuszków używając np. końcówki drewnianej pałeczki.

Pieczemy w temperaturze 175 stopni przez około 15-17 minut (ja włączam termoobieg) albo do momentu, gdy się lekko zarumienią.

Pysznie smakują solo albo z kakao lub ulubioną herbatą.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺  
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☺**