

BUŁKI DROŻDŻOWE Z KURCZAKIEM

12 Porcje | Czas przygotowania 150 min

SKŁADNIKI

ROZCZYN:

30 g / świeżych drożdży

200 ml ciepłego mleka

1 łyżeczka cukru

3 łyżki / mąki pszennej

CIASTO:

500 g / mąki pszennej

3 jajka

100 g / masła

1 łyżeczka / soli

FARSZ:

500 g mięsa z rosołu

4 łyżki / sosu sojowego

1 sztuka / cebuli

1 ząbek czosnku

1 papryczka chilli

8 suszonych pomidorów

90 g / koncentratu pomidorowego

Sól, pieprz

1 żółtko do posmarowania bułek

Czarnuszka do posypania bułek

LISTA ZAKUPÓW

Drożdże

Mleko

Mąka pszenna

4 jajka

Masło

Cukier

500 g ugotowanego mięsa z kurczaka

Sos sojowy

Cebula

Czosnek

Papryczka chilli

Suszone pomidory

Koncentrat pomidorowy

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Przygotowania rozpoczynamy od zrobienia rozczyń drożdżowego. W naczyniu, w którym rozczyń będzie rósł kruszymy świeże drożdże, dodajemy łyżeczkę cukru i rozcieramy. Następnie dodajemy 50 ml ciepłego mleka o temperaturze max. 40°C oraz trzy łyżki mąki pszennej. Jeżeli użyjemy zimnego mleka drożdże będą bardzo wolno fermentować, a przy zbyt gorącym mleko zabije drożdże i rozczyń nie wyrośnie. Całość dokładnie mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut do wyrośnięcia.

W czasie, gdy rozczyń wyrasta przygotowujemy pozostałe składniki ciasta. W misce odmierzymy 500g mąki pszennej i dodajemy do niej 1 łyżeczkę soli. Masło delikatnie roztopiamy w rondelku.

Gdy rozczyń wyrośnie rozpoczynamy przygotowanie ciasta. Ciasto drożdżowe możemy wyrabiać za pomocą robota kuchennego używając do tego haka do wyrabiania ciasta. Do mąki dodajemy wyrośnięty rozczyń i delikatnie mieszamy za pomocą łyżki. Następnie, używając już robota kuchennego dodajemy stopniowo jajka i mieszamy ok. 5 minut. Gdy ciasto będzie gładkie i bez grudek dodajemy, również stopniowo miękkie masło i pozostałą część ciepłego mleka, cały czas miksując. Następnie wyrabiamy ciasto 10 minut, tak aby było gładkie i elastyczne. Tak przygotowane ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Gdy ciasto wyrasta przygotowujemy farsz. Do przygotowania tego przepisu używam mięsa, które zostało z gotowania rosołu: ćwiartki kurczaka, udka kaczki i szponder wołowy. Po wyjęciu z rosołu mięso oddzielam od kości, pozbawiam skóry i dzielę na mniejsze kawałki. Mięso z rosołu, oddzielone od kości możemy również zamrozić i w dniu przygotowywania bułeczek je rozmrozić, ponieważ i tak cały farsz będziemy przesmażać. Do tak przygotowanego wcześniej mięsa dodajemy 4 łyżki sosu sojowego i odstawiamy na ok. 20 minut, w tym czasie przygotowujemy pozostałe składniki farszu. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Ząbek czosnku obieramy i przeciskamy przez prasę. Papryczkę chilli drobno siekamy. Suszone pomidory kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i wrzucamy pokrojoną cebulę oraz papryczkę chili. Gdy cebula się zeszkli dodajemy czosnek i suszone pomidory. Po ok. minucie dodajemy mięso wraz z sosem sojowym. Całość smażymy ok. 5 minut. Po tym czasie dodajemy koncentrat pomidorowy i mieszając smażymy jeszcze 3 minuty. Tak przygotowany farsz odstawiamy do wystygnięcia.

Wyrośnięte ciasto wyjmujemy na stolnicę posypaną mąką i lekko zagniatamy. Następnie dzielimy na 12 części z każdej robiąc kulę. Każdą kulę lekko rozplaszczamy i nadziewamy łyżką farszu, a następnie zlepiamy i formujemy bułeczkę. Tak przygotowane bułeczki odkładamy na blachę wyłożoną pergaminem i odstawiamy na 30 minut do wyrośnięcia. Przed wstawieniem do piekarnika każdą bułeczkę smarujemy roztrzepanym żółtkiem i posypujemy czarnuszką.

Bułki pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C 25 minut. Po upieczeniu są świetnym dodatkiem do zup lub alternatywą dla kanapki.