

Butki pomidorowe z szynką, serem i ziarnami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1848** Ocena: **29908**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna Typ 650 - 70 dag
- Sól 1 łyżeczka
- cukier 2 łyżeczki
- drożdże świeże 20 gram
- mleko 400 ml ciepłe
- olej 7 łyżek
- koncentrat pomidorowy 2 łyżeczki
- szynka konserwowa 6 plastrów
- ser gouda 11 plastrów
- pestki dyni do posypania
- pestki słonecznika do posypania
- jajko kurze 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy wraz z solą do miski w której będziemy wyrabiać ciasto, dodajemy olej, rozrobione w pół szklanki ciepłego mleka z cukrem drożdże, oraz pozostałe ciepłe mleko.



- 2 Wyrabiamy ciasto ręcznie podsypując mąką, do momentu otrzymania gładkiego pulchnego ciasta.



- 3 Wyrobione ciasto dzielimy na dwie równe części. Do jednej części dodajemy koncentrat pomidorowy i wyrabiamy tą część ciasta jeszcze raz.



- 4 Oba ciasta odstawiamy na 60 minut do wyrośnięcia.



- 5 Wyrośnięte ciasta rozwałkowujemy w prostokąty.



6 Na rozwałkowanym placku białym układamy plastry szynki.



7 Przykrywamy plackiem pomidorowym.



8 Na placku pomidorowym układamy plastry sera żółtego.



9 Musimy teraz placki zwinąć jak roladę.



10 Zwiniętą roladę z ciast kroimy na 9 równych części.



11 Tak wycięte bułeczki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posypanej mąką.



12 Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia na godzinę.



13 W międzyczasie nagrzewamy piekarnik do 200 stopni Celsjusza.



14 Każdą bułkę smarujemy rozbełtanym jajkiem i posypujemy pestkami dyni i słonecznika.



- 15 Blachę z bułkami wstawiamy do piekarnika i pieczemy 20-25 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza, do ładnego zarumienienia się bułek.



- 16 Upieczone bułki studzimy na kratce.



17 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: