

DROŹDŻÓWKI DYNIOWE

Drożdżówki dyniowe to najlepsze Cinnamon Rolls jakie do tej pory jadłam! Chciałam zrobić klasyczne – cyrulkonowe. Jednak gdy znalazłam przepis na dyniowe ślimaczki postanowiłam zaryzykować! Pierwsza próba poskromienia ciasta drożdżowego nie wyszła najlepiej – drożdżówki okazały się nie dopieczone. Za drugim razem, według oceny specjalistki od ciasta drożdżowego, były nie wyrosnięte! Przy ostatnim podejściu, gdy ciasto po długim wyrabianiu i leżakowaniu pięknie wyrosło, wiedziałam już, że mąż będzie miał 'coś słodkiego' do kawy :).

P.S. Przepis na ciasto z użyciem rozczynu ze świeżych drożdży znajdziecie tutaj: [Drożdżówki malinowe](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 12 drożdżówek:

- 380 g mąki pszennej
- 1 opakowanie suchych drożdży (7 g)
- 50 g drobnego cukru brązowego
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli
- 120 ml wody
- 60 ml mleka
- 40 g masła
- 1 jajko

Wykonanie:

1. W rondelku umieszczamy wodę, mleko i masło. Podgrzewamy na małym ogniu do momentu rozpuszczenia się masła. Zdejmujemy z palnika i studzimy.
2. W dużej misce mieszamy przesianą mąkę, cukier, sól i drożdże.
3. Rozpuszczone masło dodajemy do miski z suchymi składnikami. Dodajemy jajko i przy pomocy łopatkii mieszamy całość. Wykładamy masę na stolnicę i wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i jednolite (**ok 10 minut**). Ciasto powinno się trochę lepić do rąk. Jeśli będzie się za bardzo kleić możemy dodać trochę więcej mąki.
4. Przekładamy ciasto do lekko oprószanej mąką miski. Przykrywamy ręcznikiem, odstawiamy w ciepłe i bez przeciągów miejsce, aby podwoiło swoją objętość – **ok 1-1,5 godz.**
5. W międzyczasie przygotowujemy nadzienie z puree z dyni.
6. Wyrosnięte ciasto wykładamy na lekko podsyaną mąką stolnicę. Wałkiem do ciasta rozwałkowujemy je na kształt prostokąta o **wymiarach 45 x 30 cm**. Następnie smarujemy ciasto roztopionym

masłem i wykładamy równomiernie nadzienie. Tak przygotowane ciasto zwijamy na kształt długiej rolady. Oстрыm nożem kroimy 'roladę' na 12 plastrów o grubości ok 3,5 cm każdy.

7. Rolki umieszczamy w formie o wymiarach **33×22 cm**. Przykrywamy ręcznikiem i odstawiamy ponownie do wyrośnięcia – **ok 45 min**. Następnie wkładamy formę do rozgrzanego piekarnika.
8. Pieczemy **ok 20-23 minut w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do zarumienienia się drożdżówek**. Wyciągamy i studzimy.
9. Przestudzone drożdżówki dyniowe oblewamy polewą z serka.

Nadzienie:

- 200 g puree z dyni – [puree z dyni](#)
 - 70 g cukru brązowego
 - 1 łyżeczka cynamonu
 - 45 g masła, roztopionego (do posmarowania ciasta)
1. Puree z dyni mieszamy z cukrem i cynamonem i odkładamy na bok.
 2. W małym rondelku topimy masło i odstawiamy do przestudzenia.

Polewa:

- 125 g serka typu Philadelphia (użyłam serka Milandia z Piątnicy)
- 50 g cukru pudru lub więcej, do smaku
- 5 – 6 łyżek mleka

W misce umieszczamy serek i cukier puder. Przy pomocy miksera mieszamy do momentu otrzymania gładkiej masy. Jeśli polewa z serka wyjdzie za gęsta dodajemy mleko.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na polewę.
2. Użyłam mąki pszennej luksusowej, **typ 550**.
3. Ciasto drożdżowe im dłużej wyrabiane tym lepiej rośnie! Nie warto skracać czasu ugniatania.
4. Zamiast noża możemy użyć do krojenia ciasta nitki.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Źródło przepisu [Tutaj](#).

***Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz
go dalej!***

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.