

## Zawijaski z dynią



### IZIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>drożdże suche</b>	7 dag
<b>mleko letnie</b>	1/3 szklanki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mus z dyni</b>	3/4 szklanki
<b>stopione masło</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	3,3/4 szklanki
<b>brązowy cukier</b>	1/2 szklanki
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>cynamon</b>	1/2 łyżeczki
<b>Nadzienie:</b>	
<b>masło</b>	90 gram
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>brązowy cukier</b>	1/2 szklanki
<b>Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat</b>	1/2 sztuki
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka
<b>Imbir mielony Prymat</b>	1/4 łyżeczki
<b>woda letnia</b>	1/4 szklanki
<b>Kardamon mielony Prymat</b>	1/4 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przesiać mąkę wymieszać ją na sucho z cukrem, drożdżami, solą i korzennymi przyprawami w drugim naczyniu ubić jajko, dodać do niego mleko, wodę, rozpuszczony tłuszcz oraz mus z dyni, dokładnie wszystko wymieszać i dodać do suchych składników.
- Składniki ciasta dokładnie wyrobić ( najlepiej ręcznie) i odstawić do wyrośnięcia. W trakcie wyrastania ciasta przygotowujemy nadzienie do stopionego masła dodać cynamon oraz przyprawę korzenną i dokładnie wszystko wymieszać.
- KROK 2 Wyrośnięte ciasto jeszcze raz zagnieść i rozwałkować na placek grubości około 1 cm, następnie posmarować go nadzieniem i zwinąć jak roladę którą pociąć na porcje.
- KROK 3 Formę wyłożyć papierem do pieczenia i ułożyć na nim bułeczki ( mogą się dotykać).
- KROK 4 Przygotowane bułeczki jeszcze raz odstawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu piec około 40 min w temp. 190st