

Kokosowe bułeczki



Składniki na 12 bułeczek:

- 115 ml kokosowego mleka z puszki
- 115 ml mleka
- 1 jajko
- pół łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 450 g mąki
- 25 g wiórków kokosowych
- pół łyżeczki soli
- 50 g drobnego cukru
- 40 g miękkiego masła
- 1 łyżeczka suchych drożdży (4 g) lub 8 g drożdży świeżych

Do posmarowania:

- 50 g roztopionego masła
- 2 łyżki cukru demerara

Wymieszać mleko kokosowe z mlekiem, ekstraktem z wanilii i roztrzepanym jajkiem. W drugim naczyniu wymieszać mąkę, drożdże (ze świeżymi najpierw zrobić roczyn), wiórki kokosowe, sól, cukier. Połączyć zawartość obu naczyń, dodać masło, wyrobić. Ciasto powinno być gładkie i elastyczne (trzeba dość długo wyrabiać). Odłożyć do miski, nakryć ręczniczkiem, odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (około 1,5 h).

Po tym czasie ciasto podzielić na 12 części. Z każdej z nich uformować wałeczek o długości około 38 cm. Wałeczek zwinąć jak ślimaka, zaczynając od środka, końcówkę podłożyć pod spód bułki. Po uformowaniu wszystkich znów przykryć ręczniczkiem i pozostawić w ciepłe do podwojenia objętości i napuszenia (45 minut). Przed samym pieczeniem bułeczki posmarować roztopionym masłem, posypać cukrem.

Piec w temperaturze 220°C przez 12 - 15 minut, do złotego koloru. Studzić na kratce.

Metoda dla maszynistów:

Wszystkie składniki umieścić w maszynie do chleba, w kolejności: płynne, sypkie, na końcu drożdże. Nastawić program do wyrabiania i wyrastania ciasta 'dough' (1,5 h).

Po tym czasie ciasto wyjąć, uformować bułeczki, dalej postępować według powyższego przepisu.