



GRYCZANE BUŁECZKI Z SEREM CAMEMBERT

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże ucieramy z cukrem, aż uzyskamy płynną konsystencję. Następnie suche składniki ciasta mieszamy dokładnie robotem w misce. W trakci mieszania dodajemy mokre składniki i płynny rozczyń. Ciasto wyrabiamy robotem na gładką, jednolitą masę. Obtaczamy dokładnie całe ciasto z każdej strony mąką. Przekładamy do miski i przykrywamy ściereczką. Odstawiamy na 30 minut.

Krok 2

Ciasto ugniatamy na desce oprószonej mąką. Formujemy gruby wałek, który kroimy na 8 równych części. Z każdej części formujemy okrągłą bułeczkę. Bułeczki układamy po okręgu w tortownicy natłuszczonej oliwą i oprószonej mąką, tak by dotykały brzegów formy. Pośrodku ustawiamy żaroodporną kokilkę. Bułeczki nakrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut. Pieczemy 35-40 minut w temperaturze 190°C.

Krok 3

Z wierzchu sera camembert ścinamy górę i układamy na nim listki tymianku. Ser przekładamy do dolnej części sztywnego opakowania i pieczemy z bułeczkami ok. 5-10 minut. Połówki fig glazurujemy skórką do góry na lekko rozgrzanym syropie klonowym przez ok. 30 sekund. Bułeczki podajemy z podpieczonym serem camembert, na którym układamy połówki fig. Winogrona podgrzewamy chwilę na rozgrzanym syropie klonowym i przekładamy do kokilki.

Składniki