

Бао кифлички с тиква

4 порции

СЪСТАВКИ

Съставки за тестото:

1 торбичка **солетки бретцели**
(за горната част на бао
кифличките)

Оранжев хранителен оцветител

1 кутия **шоколадов трюфел
асорти**

За сухата смес:

**530 г средно глутеново
пшенично брашно (може да
замените с обикновено
(универсално) брашно)**

½ ч. л. сол

7 г **бързодействаща мая (суха)**

40 г пудра захар

15 г **бакпулвер**

За течността:

50 ml **мляко**

200 – 250 ml топла вода (в
зависимост от влажността в
помещението – ако въздухът е
много сух, сложете повече
вода, ако е влажен – по-малко)

25 ml **растително или
слънчогледово олио**

**Алергените са отбелязани с
удебелен шрифт.**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

С помощта на свободно стоящ миксер с
приставка за кука за тесто (ако е
налична), добавете съставките за сухата
смес.

Смесете течните съставки в мерителна
кана. След това бавно излейте течността в
миксера, оставете го да бърка на ниска
скорост около 2 минути, докато цялата
вода не се смеси с брашното. След това
повишете скоростта за още 2 минути,
докато тестото не стане гладко, но леко
лепкаво. Сега добавете хранителния
оцветител, докато получите "тиквено
оранжево".

Бао кифлички с тиква

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

След като тестото е добре омесено, посипете с 2 супени лъжици брашно, като изстъргвате останалото тесто по стените на купата. Оформете от тестото кръгла топка, като оберете тестото от страните на купата, след което го намажете с 1 супена лъжица растително масло, сложете го обратно в купата, покрийте го с влажна кърпа и го оставете настрана за 1 – 1 ½ часа на топло, за предпочитане влажно и защитено от течения място (като например във фурна със стайна температура).

Когато тестото увеличи двойно обема си, можете да направите от него каквито желаете форми, преди да го обработите с пара.

Времето на обработване с пара варира между 8 и 15 минути, в зависимост от формата и размера на хлебчетата, които сте направили (колкото по-тънко е хлебчето, толкова по-кратко е времето за обработка с пара).

Разделете тестото на 24 равни части. Разточете тестото на 3-инчови кръгове, поставете шоколадови топки в средата, увийте тестото около него, за да оформите кифличка и затворете краищата. Поставете всяка кифличка върху 5 кв см квадратна хартия за печене и след това в кошница за пара, като оставяте около 5 см между кифличките. Покрийте и оставете да втаса за 30 минути. След като кифличките втасат, използвайте гумена шпатула, за да направите линии в кифличките и да ги оформите като мини тикви.

Оставете водата да заври, поставете кошницата за пара и след това гответе на пара на силен огън за 15 минути. Поставете парченце бретцел отгоре за дръжка. Яжте докато са топли. За да запазите, съхранявайте ги добре увити в хладилника за една седмица или във фризера за няколко седмици. За да ги претоплите, просто пригответе на пара, 2 минути за кифлички от хладилника и 8-10 минути за кифлички от фризера. Насладете се на вашите горещи, пухкави и меки хлебчета!