



PĄCZKOWA HECA



SKŁADNIKI NA PĄCZKI:

- × 50 ml ciepłego mleka
- × 7 g suszonych drożdży
- × 190 g mąki pszennej
- × 25 g cukru
- × 1/2 łyżeczki soli
- × 2 jajka S +1 jajeczko do posmarowania wierzchu
- × 70 g masła

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści mixu sałat z rukolą
- × 4 łyżki powideł śliwkowych
- × 100 g sera brie
- × 2 pomarańcze drobne
- × 60 g Kabanosów Francuskich „Sokołów”
- × 2 łyżki płatków migdałowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 łyżka soku z pomarańczy
- × 1/2 ząbka czosnku
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka płatków migdałowych
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji, Gęstość sosu regulujemy olejem.
2. Ciepłe mleko łączymy z drożdżami, 1 łyżeczką cukru i 1 łyżką mąki, po czym odstawiamy do wyrośnięcia na około 10 minut. Do szerokiej miski z przesianą mąką, pozostałym cukrem oraz solą wlewamy rozczyln, a całość mieszamy łyżką. Następnie wbijamy jaja, ponownie mieszamy i wyrabiamy ręką przez około 10 minut. Kiedy ciasto będzie już gładkie dodajemy stopniowo masło i ponownie wyrabiamy aż do momentu kiedy ciasto stanie się elastyczne. Wówczas wkładamy je do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na minimum 1 godzinę do wyrośnięcia. Po upływie tego czasu, kładziemy je stolnicę, chwilę wyrabiamy, po czym dzielimy na 4 części, z których formujemy kulki. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując spore odległości, lekko rozplaszczamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Po około 30 minutach smarujemy wierzch pączków roztrzepanym jajem i pieczemy w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku przez około 15 minut, aż ładnie się zarumienią.
3. Płatki migdałowe (zarówno te potrzebne do przygotowania sałatki, jak i dressingu) prażymy na suchej patelni.
4. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
5. Dobrze schłodzony ser kroimy w kostkę.
6. Kabanosy kroimy na krótkie (ok. 1 cm), ukośne kawałki.
7. Pomarańczę obieramy, oczyszczamy z białych błonek, a następnie kroimy na plasterki, które dzielimy na trójkątne kawałki.
8. Lekko wystudzone pączki przekrawamy na około 2/3 wysokości. Dół smarujemy powidłami śliwkowymi, a następnie układamy na nich naprzemiennie wszystkie składniki sałatki. Całość, tuż przed podaniem, skrapiamy dressingiem i podajemy wraz z górną częścią pączka.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam aromatyczne Kabanosy Francuskie z Sokołowa.

