Bułeczki z szarpaną wieprzowiną i sałatką coleslaw

360–400 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

1 kg	Karkówka wieprzowa
3 szt	Marchew
1 szt	Por
1 szt	Cebula
3 szt	Ząbek czosnku
250 ml	Bulion
1 opak	Przyprawa do Wieprzowiny
1 szt	Liść laurowy
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony

Na sałatkę coleslaw

0.5 szt	Biała kapusta
2 szt	Marchew
1 szt	Gęsta śmietana
1 szt	Limonka
1 łyżka	Chili płatki

Na bułeczki

350 g	Mąka
175 ml	Woda lekko ciepła
1 łyżka	Cukier
2 łyżki	Olej słonecznikowy
1 opak	Drożdże suszone lub świeże
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Wyjmij mięso z lodówki na 1-2 godziny przed przygotowaniem. Aby przygotować pieczeń wieprzową: Rozgrzej piekarnik do 225°C (437°F). Za pomocą noża wykonaj nacięcia w kształcie rombu w skórce bez przecinania mięsa. Natrzyj przyprawą do wieprzowiny całe mięso i miejsca między nacięciami w skórce.
2. Napełnij brytfannę do wysokości palca wrzącym bulionem. W brytfannie ułóż mięso skórką wieprzową do dołu i wstaw na niższą półkę piekarnika. Piecz przez około 15 minut.
3. Posiekaj marchewkę, cebulę i czosnek i dodaj na patelnię wraz z liściem laurowym. Zmniejsz temperaturę w piekarniku do 110°C (230°F), następnie obróć mięso i piecz skórką do góry przez około 6 godzin, aż temperatura wewnątrz mięsa osiągnie 90–93°C (194–200°F). Użyj termometru do mięsa, aby sprawdzić temperaturę. W trakcie gotowania polewaj mięso bulionem.
4. Aby uzyskać chrupiącą skórkę: Zwiększ temperaturę z powrotem do 225°C (437°F) za pomocą funkcji grilla i piecz mięso przez 5–10 minut, aż skórka będzie chrupiąca.
5. Następnie wyjmij pieczeń z piekarnika, usuń skórkę, grubo posiekaj i odłóż na bok. Następnie zawiń ciasno w folię aluminiową i odstaw (najlepiej na całą noc).
6. Wyjmij z płynów po mięsie liść laurowy i zrób sos: Zmiksuj warzywa, dopraw do smaku solą i pieprzem oraz (w razie potrzeby) zagęść mąką kukurydzianą.
7. Zdejmij folię aluminiową, rozdrobnij mięso dwoma widelcami, wymieszaj z częścią sosu i podgrzej w piekarniku.
8. Przygotowanie sałatki coleslaw: Pokrój/zetrzyj cienko kapustę i marchewkę, następnie dodaj kwaśną śmietaną, sok z limonki, chili i sól. Pozostaw w lodówce na co najmniej godzinę.
9. Przygotowanie ciasta na bułeczki: Do miski wsyp mąkę i szczyptę soli. Dodaj drożdże i cukier, do wody i mieszaj, aż drożdże się rozpuszczą. Wszystkie składniki wymieszaj i zagnieć gładkie ciasto w robocie kuchennym lub ręcznie. Ciasto nie powinno być ani za suche, ani za wilgotne.
10. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut lub 1-2 godziny dla lepszego wyrośnięcia. Następnie ponownie szybko zagnieć ciasto rękoma i rozwałkuj na oprószonym mąką blacie, aż będzie miało grubość zbliżoną do palca. Następnie ponownie odstaw ciasto na kilka minut do wyrośnięcia.
11. Teraz pokrój rozwałkowane ciasto na koła, cienko posmaruj neutralnym

olejem, a następnie ostrożnie złóż.

12 Do gotowania bułek najlepiej jest używać garnka do gotowania na parze. Aby to zrobić, dodaj trochę wody do garnka, a następnie umieść wkładkę na wierzchu. Wytnij podstawę z pergaminu o takim samym rozmiarze jak wkładka do gotowania na parze, aby bułki się nie kleiły.

13 Jak tylko woda się zagotuje w garnku, włóż wkładkę do gotowania na parze i gotuj bułeczki na parze przez około 10-12 minut z zamkniętą pokrywką.

14 Gdy bułeczki będą gotowe, ostrożnie zdejmij je z pary i pozwól im ostygnąć na kratce. Wypełnij bułki szarpaną wieprzowiną i skwarkami, podawaj z sałatka coleslaw, smacznego.