Pieczone bułeczki z indykiem i żurawiną

60—75 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

100 ml	Mleko
1 łyżeczka	Cukier
1.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
20 g	Świeże drożdze
2 szt	Jaja eco
1 szt	Żółtko jaja
110 g	Masło

Na nadzienie

8 łyżek	Żurawina z kompotu
8 szt	Ser raclette
	Resztki indyka lub innego mięsa
3 łyżki	Rozpuszczone masło
1.5 łyżeczki	Worcester sos
1 łyżeczka	Dijon musztarda
2 szt	Ząbki czosnku

Przygotowanie

1. Najpierw przygotowuj bułki Buchtel. Aby to zrobić, wymieszaj w misce mąkę, mleko, cukier i sól. Powoli rozetrzyj drożdże, dodaj jajka, żółtka i 70 g masła. Za pomocą haka do wyrabiania ciasta w robocie kuchennym powoli ugniataj ciasto, a następnie odstaw je do wyrośnięcia pod przykryciem na 30 minut.
2. Wyłóż naczynie do pieczenia odrobiną masła. Ponownie dobrze zagnieć ciasto drożdżowe rękami, stolnicę lekko posyp mąką i uformuj je w długi pas. Następnie pokrój na równe kawałki i uformuj kulki. Następnie kulki ułóż w naczyniu do pieczenia i posmaruj pozostałym masłem. Odstaw ponownie na kolejne 30 minut do wyrośnięcia.
3. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 180°, na grzałkę górną i dolną. Posyp szczyptą soli morskiej i piecz w piekarniku przez 40 minut, aż bułeczki nabiorą złotego koloru. Następnie pozwól im ostygnąć.
4. W międzyczasie resztki mięsa można pokroić w cienkie plasterki, tak aby łatwo wypełniły kanapki.
5. W małej misce połącz roztopione masło i czosnek, musztardę Dijon i sos Worcestershire.
6. Bułeczki Buchtel przekrój w poprzek i napełnij je serem Raclette, mięsem i odrobiną sosu żurawinowego. Posmaruj wierzch bułek masłem i włóż wszystko z powrotem do piekarnika.
7. Przykryj kawałkiem folii aluminiowej i piecz przez 5-10 minut. Następnie zdejmij folię aluminiową i piecz przez kolejne 5-10 minut. Regularnie sprawdzaj, czy bułki się nie przypaliły.