

Chifle cu dovleac

written by Andreea



Acum ca toamna a venit, simt lipsa zilelor calde de vara. Cu toate astea, toamna imi stare de liniste, dar si o senzatie ca am ramas oarecum cu timpul in urma, ca zilele au trecut mult prea repede si ca multe s-au intamplat fara ca eu sa-mi dau seama. In bucatarie se schimba multe: pot deschide cuptorul mai des, pot gati cu muulte legume si fructe, pot coace tarte dulci sau sarate, calde si delicioase. Si nu in cele din urma, ma pot bucura de dovleac. Pentru mine, dovleacul este vestitorul toamnei. Si el imi va tine companie pana inspre ianuarie-februarie, atunci cand voi descoperi noi arome si texturi.

Acum ca pietele sunt incarcate de diferite feluri si soiuri de dovleac, putem experimenta feluri si feluri de preparate care mai de care mai delicioase!



Zilele trecute eu m-am jucat cu niste dovleac si am pregatit aceste chifle delicioase! Pufoase si bune, bune! Sotul meu, care nu este iubitor de dovleac, a gustat din aceste chifle si a zis ca au textura si aroma de cozonac! :). Nu si-a putut da seama ca au si dovleac in continut, asa ca l-am lasat sa se delecteze cu ele in continuare :).



Ingrediente:

250 g pulpa dovleac
650 g faina
10 g drojdie uscata
2 galbenusuri ou
100 g zahar
2 lingurite zahar vanilat
1 praf sare
150 ml lapte
50 ml ulei
pentru topping
1 ou
seminte susan negru

** In functie de tipul de dovleac pe care il aveti, este posibil sa cresteti sau sa scadeti cantitatea de faina indicata.*

Puneti o oala cu apa la fiert, peste care asezati o strecuratoare (puteti folosi una speciala pentru paste), lasati apa sa dea in clocot. Curatati dovleacul, taiati-l cubulete si puneti-l in strecuratoarea pregatita anterior. Asezati un capac peste si lasati sa dovleacul sa fiarba pe aburi pana ce se patrunde complet, in jur de 15-20 minute. Scurgeti dovleacul de excesul de apa si lasati-l deoparte sa se raceasca.

Intre timp pregatiti maiaua: intr-un bol puneti drojdia uscata impreuna cu o lingurita de zahar si 4 linguri lapte din cantitatea indicata. Amestecati totul bine si lasati deoparte 10 minute pana ce drojdia incepe si se activeaza.



Intr-un castron puneti cele 2 galbenusuri de ou impreuna cu zaharul si zaharul vanilat, amestecati bine. Intr-un bol pasati dovleacul fiert impreuna cu restul de lapte pana obtineti o compozitie lichida.

Intr-un bol incapator cerneti faina, faceti o gropita in mijlocul ei. Adaugati maiaua, amestecul de galbenusuri si zahar, dupa care amestecul de dovleac si lapte, impreuna cu sarea. Amestecati usor cu ajutorul unei linguri pana ce aluatul incepe sa se adune de pe peretii vasului. La sfarsit incorporati putin cate putin uleiul si framantati in jur de 10 minute pana ce obtineti un aluat care nu se mai lipeste de maini.



Asezati aluatul obtinut intr-un castron uns cu ulei, acoperiti-l cu folie alimentara si lasati-l la crescut intr-un loc cald pentru o ora, pana ce isi dubleaza volumul.

Rasturnati aluatul pe masa de lucru, framantati-l 1 minut pentru a scoate aerul din el. Rupeti din aluat bucati din care formati chifle rotunde. Eu am optat pentru chifle mici si am cantarit aluatul, fiecare bucata a avut 30 grame. Daca doriti chifle mai mari, atunci cantariti bucati de aluat cu greutatea de 50 grame. Asezati chiflele formate pe tava acoperita cu hartie de copt, acoperiti tava cu folie alimentara si mai lasati chiflele sa creasca pentru 30 minute.

Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Indepartati folia alimentara de pe chifle, ungeti-le cu ou batut si presarati pe deasupra susan negru.

Dati tava la cuptor pentru 20 de minute pana ce chiflele sunt aurii pe deasupra.



Noi le-am devorat calde caci miroseau ingrozitor de bine! A doua zi se pastreaza la fel de pufoase!



Enjoy!