

Rulouri cu dovleac

written by Andreea



Rulouri cu dovleac sunt o varianta delicioasa a rulourilor cu scortisoara. Aluat pufos cu aroma de dovleac in care este ascuns un strat aromat de unt, scortisoara, nucsoara si cuisoare.

Ideea acestor rulouri cu dovleac mi-a venit dupa ce am pregatit gogosile cu dovleac. Aluatul este atat de bun si atat de pufos, iar dovleacul ii da o culoare atat de frumoasa!

Daca aveti un dovleac mai mare pe care vreti sa il coaceti si nu il puteti manca pe tot, atunci sa stiti ca puteti face aceste rulouri si sa folositi cantitatea de dovleac copt ramasa.



Rulouri cu dovleac

Pentru aceste rulouri am folosit faina cu procent mai mare de proteina, adica o faina mai puternica pentru a-mi asigura o retea buna de gluten dupa framantare. Pentru a afla mai multe despre tipurile de faina si cum se folosesc ele, gasiti aici pe blog postarea despre Cozonac.

Desi sunt aromate si pufoase, am decis intr-un final sa servesc rulourile si cu crema de branza ca la cele clasice. Insa am optat sa pun mai putina si sa o fac mai putin consistenta, prin urmare, crema de branza a avut doar putin zahar pudra si zahar vanilat.

Daca si voua va place dovleacul si vreti sa incercati si alte dulciuri cu dovleac, mai gasiti pe blog prajitura cu dovleac si nuci, chifle cu dovleac, sau puteti incerca o varianta

sarata: hummus cu dovleac copt.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- **Ingrediente:**
- *pentru aluat:*
- 300 g pulpa dovleac copt
- 500g faina 12% procent de proteina
- 10g drojdie uscata
- 1 ou +1 galbenus
- 50g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 praf sare
- 150 ml lapte
- 50 g unt moale
- *pentru umplutura:*
- 70 g unt moale
- 120 g zahar brun
- 1 lingurita zahar vanilat
- 2 lingurite scortisoara
- 1/2 lingurita cuisoare
- 1/3 lingurita nucsoara
- *pentru crema de branza:*
- 150 g crema de branza
- 30 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat

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

Pentru inceput intr-un blender pasati dovleacul copt. Lasati deoparte. 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 sa se castron puneti oul si galbenusul de ou impreuna cu zaharul si zaharul

vanilat, amestecati bine.



Rulouri cu dovleac

Intr-un bol incapator cerneti faina, faceti o gropita in mijlocul ei. Adaugati maiaua, amestecul de ou si zahar, dupa care pulpa de dovleac si laptele, impreuna cu sarea. Amestecati usor cu ajutorul unei linguri pana ce aluatul incepe sa se adune de pe peretii vasului. La sfarsit incorporati untul moale si framantati in jur de 15 minute pana ce obtineti un aluat elastic care nu se mai lipeste de maini.

Alternativ, puteti face aceasta operatiune si cu un robot de bucatarie mixer.

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.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius.



Rulouri cu dovleac

Pregatiti umplutura: intr-un castron amestecati untul moale cu zaharul brun si zaharul vanilat pana ce sunt bine incorporate. Adaugati scortisoara, cuisoarele si nucsoara si amestecati din nou. Lasati amestecul deoparte.

Rasturnati aluatul pe masa de lucru, framantati-l 1 minut pentru a scoate aerul din el. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul pe masa de lucru intr-un dreptunghi cu dimensiunile de 40x30cm.

Intindeti in strat uniform umplutura de unt pe toata suprafata dreptunghiului. Apucati de partea mai lunga si rulati aluatul intr-un sul strans. Taiati ruloul in 12 bucati egale.

Puneti rulourile lasand spatiu intre ele de 1-2 cm intr-o tava acoperita cu hartie de copt.



Rulouri cu dovleac

Acoperiti tava cu folie alimentara si lasati-le sa creasca pentru 30 de minute.

Indeprtati folia alimentara, dati tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce rulourile sunt rumene la suprafata.

Pentru crema de branza: amestecati cremad de branza cu zaharul pudra si zaharul vanilat.

Cand rulourile sunt usor calde, puneti pe deasupra crema de branza.

