

Mielinės bandelės su dešrelėmis

Galima gaminti kartu su vaikais – gaminimo eigoje yra ir lipdymo ir tapymo elementų!

10 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 210 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

125 ml vandens
2 v.š. rudojo cukraus
7 g Dr. Oetker mielių
125 ml pieno
100 g sviesto
2 a.š. druskos
2 vnt. kiaušinių
500 g miltų

Įdarui reikės:

200 g pienoškų dešrelių
1 vnt. kiaušinių trynių
2 v.š. sezamų

- 1 Į dubenį įpilkite drungną vandenį, įberkite mieles ir vieną šaukštą cukraus. Maišykite, kol cukrus ištirps.
- 2 Prikaituvyje ant silpnos ugnies pašildykite pieną, sudėkite į jį sviestą maišykite, kol sviestas ištirps.
- 3 Kiaušinius išplakite su likusiu cukrumi bei druska ir sumaišykite su atvėsusiu pienu ir sviesto mišiniu.
- 4 Šį mišinį supilkite į dubenį su mielėmis. Viską išmaišykite ir suberkite miltus.
- 5 Tešlą gerai išmaišykite, minkykite 5–6 min. ir palikite kilti 2–3 val. kambario temperatūroje.
- 6 Dešreles supjaustykite maždaug 3–4 cm ilgio gabaliukais.

- 7 Iš tešlos delnais formuokite nykščio storio virvelę maždaug 30 cm ilgio. Ant pamiltuoto stalo sulenkite lyg apverstą U raidę. Ties sulenkimu įdėkite dešrelės gabaliuką ir tešlos virvelės galus po dešrele sukeiskite į priešingas puses. Vėl dėkite dešrelės gabaliuką ir po juo sukeiskite tešlos virveles. Taip paruoškite bandeles iš likusios tešlos, sudėkite jas į skardą ant kepimo popieriaus ir palikite kilti dar 1 val.

- 8 Trynį išplakite su 2 šaukštais vandens. Šiuo mišiniu aptepkite bandeles, užberkite sezamų ir kepkite 180 °C orkaitėje maždaug 20 min.

Patarimai ir gudrybės

- Vietoj sezamų bandeles galima apiberti aguonomis, juodaisiais sezamais arba tarkuotu kietuoju sūriu.