

# Bułeczki z pieczoną kaczką i pomarańczami



## Składniki na 8-10 małych bułek

- ★ 500 G MĄKI PSZENNEJ
- ★ 2 JAJA
- ★ 30 G ŚWIEŻYCH DROŻDZY
- ★ 1 SZKLANKA MLEKA
- ★ 100 ROZTOPIONEGO MASŁA
- ★ 1 ŁYŻECZKA SOLI
- ★ 3 UDKA Z KACZKI
- ★ 1 ŁYŻECZKA MIELONEGO IMBIRU
- ★ 1 ŁYŻECZKA MIELONEGO CZOSNKU
- ★ 1 POSIEKANA CEBULA
- ★ 3 LISTKI LAUROWE
- ★ 4 ZIARNA ZIELA ANGIELSKIEGO
- ★ 1 ŁYŻKA MAJERANKU
- ★ 1 ŁYŻKA SOSU OSTRYGOWEGO
- ★ 2 ŁYŻKI CIEMNEGO SOSU SOJOWEGO
- ★ 30 G POSIEKANEGO SZCZYPIORKU
- ★ 2 POMARAŃCZE
- ★ 1 ŁYŻKA OLEJU
- ★ SZCZYPTA SOLI I PIEPRZU
- ★ 2-3 ŁYŻKI ULUBIONYCH NASION

## Sposób przygotowania

### Kaczka:

Kaczkę włóż do naczynia i natrzyj marynatą przygotowaną z miąższu pomarańczy oraz startej skórki, imbiru, czosnku, majeranku, sosu sojowego, sosu ostrygowego, posiekanej cebuli, listków laurowych, ziela angielskiego, soli i pieprzu. Odstaw zamarynowaną kaczkę do lodówki na kilka godzin, aby smaki się wymieszały. Możesz też zrobić to dzień przed planowanym pieczeniem bułeczek. Przygotowaną kaczkę upiecz w piekarniku parowym, ustawiając program pieczenia ze średnim dodatkiem pary i temperaturę 180°C na 45 minut. Po delikatnym ostygnięciu mięsa oddziel je od kości. Poszarp drobno, połącz z sosem własnym z pieczenia i posiekanym szczypiorkiem. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

### Ciasto:

Przygotuj zaczyn: W naczyniu połącz drożdże z kilkoma łyżkami ciepłego mleka, łyżką mąki i cukrem. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na kilka minut aż drożdże ruszą - pojawią się wtedy charakterystyczne bąbelki powietrza. Do osobnej miski przesiej mąkę i sól, zrób wgłębienie i wbij 1 jajko, dodaj roztopione masło, pozostałe mleko i przygotowany zaczyn. Całość dokładnie wymieszaj i lekko zagnieć. Wstaw do piekarnika parowego i ustaw program "Wyrastania ciasta" na 30 minut.

Wyrośnięte ciasto podziel na 10 równych części. Każdą z nich rozplaszcz na dłoni na grubość około 2 cm, ułóż w środku nadzienie i połącz wszystkie krawędzie, formując bułki. Odstaw je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Uformowane bułki posmaruj rozmąconym jajkiem i posyp ulubionymi pestkami. Bułki piecz przy pomocy programu "Pieczenie chleba" - piekarnik parowy sam dostosuje idealne parametry. Dodanie pary sprawi, że wypiek będzie idealnie miękki w środku, a na zewnątrz zachowa chrupiącą skórkę.