

Ciasto podkarmiane - chlebek watykański



PIERNICZKOWO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Zaczyn:

mąka	1/3 szklanki
mleko	1/3 szklanki
cukier	1/3 szklanki

Ciasto:

olej	250 ml
mąka	250 g
jajko	3 sztuki
cukier waniliowy	8 g
proszek do pieczenia	1,5 łyżki
sól	0,5 łyżeczki
jabłka	2 średnie sztuki
czekolada gorzka	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na zaczyn mieszamy w plastikowej misce i odstawiamy przykryte ściereczką na 3 dni w temperaturze pokojowej. W tym czasie zaczynu nie mieszamy! Po 3 dniach zaczynamy podkarmianie.

1 dzień - do zaczynu dodajemy 250 g cukru (nie mieszamy)

2 dzień - wlewamy 250 ml mleka (nie mieszamy)

3 dzień - dodajemy 320 g mąki typ 450 (nie mieszamy)

4 dzień - mieszamy rano, w południe i wieczorem

5 dzień - dodajemy 250 g cukru (nie mieszamy)

6 dzień - pieczemy ciasto

Ciasto pieczemy w 4 szerszych keksówkach, dlatego zaczyn dzielimy na 4 części. Jabłka i czekoladę ścieramy na tarce jarzynowej. Wszystkie składniki łączymy z 1 częścią zaczynu.

Mieszamy ręcznie drewnianą łyżką. Ciasto wylewamy do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą szerszej keksówki. Pieczemy w 180°C ok. 45 minut.

Jest to tzw. "Chlebek Szczęścia", dlatego przed zjedzeniem ciasta, należy pomyśleć życzenie!