

Domowe pieczywo nr 2, czyli chlebek prosto z Wiednia :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Zaczyn

woda letnia	120 g
mleko ciepłe	120 g
drożdże	15 g
cukier	1 łyżeczka
mąka pszenna	160 g

Ciasto właściwe

sól	1 łyżeczka
masło	1,5 łyżki
mąka pszenna	300 g

Na wierzch

jajko	1 szt
mleko	1 łyżka
sezam	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczyn: mleko mieszamy z wodą, dodajemy pokruszone drożdże, cukier i dokładnie mieszamy, aż drożdże się rozpuszczą. Następnie dodać make, wymieszać. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 60 min.
- KROK 2 DO tak przygotowanego zaczynu dodać resztę mąki, sól, stopione masło i wyrobić ciasto, które ma być gładkie i elastyczne.
- KROK 3 Przełożyć do miski wysmarowanej oliwą, przykryć ściereczką i odstawić na ok. 2 godz. do wyrośnięcia.
- KROK 4 Po tym czasie z ciasta uformować podłużny bochenek. Wysmarować jajem połączonym z mlekiem i posypać ziarnami sezamu.
- KROK 5 Naciąć w kilku miejscach nożem i zostawić do wyrośnięcia na ok. 60 min.
- KROK 6 Piec w temp. 220 stopni przez ok. 10 min, po czym temp. zmniejszyć do 190 stopni i piec przez ok. 25 min.
SMACZNEGO!