

Drożdżowy chlebek z bakaliami



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	chlebowa typ 1050 1 kg
morele suszone	200 g
pistacje	50 g
słonecznik łuskany	3 łyżki
żurawina suszona	150 g
cukier kryształ	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	jodowana 1 łyżka
drożdże świeże	42 g
woda letnia	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wsypać do miski mąkę pszenną chlebową typu 1050.
- KROK 2 Dosypać słonecznik, pistacje, morele oraz suszoną żurawinę i wymieszać.
- KROK 3 Wsypać łyżkę cukru i ponownie zamieszać.
- KROK 4 Dosypać sól morską jodowaną i znowu wymieszać.
- KROK 5 Świeże drożdże poskubać w palcach i dodać do całości, wymieszać.
- KROK 6 Na końcu wlać letnią wodę.
- KROK 7 Dobrze wymieszać łyżką i pozostawić do wyrośnięcia na około 20 minut.
- KROK 8 Po tym czasie ciasto "odgazować", przełożyć do foremek silikonowych i pozostawić jeszcze na około 15 minut.

- KROK 9 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 240 stopni C i piec przez 15 minut. Potem zmniejszyć temperaturę do 200 stopni C i piec jeszcze chlebki przez 35 minut.
- KROK 10 Wystudzić na kratce.
- KROK 11 Smacznego !