

Mini chlebki do koszyczka



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **5227**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 160 g mąki tortowej (najlepsza jest chlebowa, minimum 650)
- 75 g mąki graham
- 75 g mąki żytniej
- około 160-180 ml letniej wody
- 2 łyżki mleka
- 15 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oleju
- płaska łyżka miodu
- Sól
- Dodatkowo:
- jajko do posmarowania
- Sezam
- Mak
- Siemię lniane
- gruboziarnista sól

Sposób przygotowania:

- 1 około 8 chlebków
Drożdże rozpuszczamy w cukrze. Dodajemy 3 łyżki wody i pozostawiamy na około 10 minut, żeby zaczęły pracować.
- 2 Do miski przesiewamy mąki. Otręby, które pozostaną nam na sitku również dodajemy je do ciasta. Dodajemy mleko, olej, miód, sól i zaczyn. Wyrabiamy ciasto stopniowo dodając wodę, najlepiej użyć do tego robota kuchennego z hakiem (hakiem ciasto wyrabiamy około 7-8 minut, ręcznie około 10). Ciasto powinno być gładkie i elastyczne. Przekładamy je do oprószonej mąką miski, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia. Ciasto powinno podwoić swoją objętość, zajmie to około 60 minut. W ciągu tego czasu powinniśmy przynajmniej 2 razy go „odgazować”. Aby to zrobić wyciągamy ciasto z miski, składamy je cztery razy, tak jak kopertę i odkładamy z powrotem do miski.
- 3 Po tym czasie ciasto dzielimy na 8 równych części. Każdą z nich formujemy na mały, podłużny bochenek i układamy je na papierze do pieczenia. Każdy bochenek nacinamy poprzecznie w dwóch miejscach. Smarujemy je rozkłóconym jajkiem i posypujemy makiem, sezamem, solą i siemię lnianym. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 30 minut do wyrośnięcia.
- 4 Piekarnik, wraz z blachą do pieczenia, nagrzewamy do 200°C (termoobieg), a na dole układamy

pojemnik z wodą. Wyrośnięte chlebki zsuwamy wraz z papierem do pieczenia na rozgrzaną blachę. Pieczemy około 20-25 minut, aż się zarumienią. Upieczone studzimy na kratce.

Chlebki idealnie pasują do koszyczka, ale sprawdzają się również świetnie jako bułeczki.

Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: