
Słodki chlebek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1818 razy.

3 chlebki. Czas przygotow. 55 min.

1 kg maki,

200 g cukru,

30 g drozdzy,

4 jaja,

1 zoltko,

2 lyzki pleju,

1 lyzka ziaren anyzku,

1 lyzka ziaren sezamowych,

1 lyzeczka soli.

1. Rozpuszcic drozdze w cieplej wodzie. Przesiac make.

2. Wymieszac wszystkie skladniki (zostawic 1 zoltko do smarowania ciasta) w

glebokiej, duzej misce. Zagniesc energicznie, dodajac w miare potrzeby cieplej wody az do uzyskania elastycznego i gladkiego ciasta.

3. Uformowac okragle lub podluzne chlebki. W okraglych zrobic w srodku sredni

otwor. Ulozyc na naoliwionej blasze. Ponacinac powierzchnie chlebkow w kratke. Przykryc sciereczka i zostawic w cieplym miejscu do wyrosniecia.

4. Przed wstawieniem do piekarnika posmarowac chlebki zoltkiem.

5. Wstawic do nagrzanego piekarnika. Piec 25 min, az uzyskaja zloty kolor.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)