
Słodki chlebek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1837 razy.

3 chlebki. Czas przygotow. 55 min.

1 kg maki,

200 g cukru,

30 g drożdzy,

4 jaja,

1 żółtko,

2 łyżki pleju,

1 łyżka ziaren anyzku,

1 łyżka ziaren sezamowych,

1 łyżeczka soli.

1. Rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie. Przesiać maki.

2. Wymieszać wszystkie składniki (zostawić 1 żółtko do smarowania ciasta) w

głębokiej, dużej misce. Zagnieść energicznie, dodając w miarę potrzeby ciepłej wody aż do uzyskania elastycznego i gładkiego ciasta.

3. Uformować okrągłe lub podługne chlebki. W okrągłych zrobić w środku średni

otwór. Ułożyć na naoliwionej blasze. Ponaciąć powierzchnie chlebków w kratkę. Przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu do wyrosnięcia.

4. Przed wstawieniem do piekarnika posmarować chlebki żółtkiem.

5. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 25 min, aż uzyskają złoty kolor.

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

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