

Mini chlebki do żurku - Agata Moryson

W tym wyjątkowym okresie Wielkanocnym moim ulubionym drożdżowym wypiekiem zdecydowanie jest pieczywo. Chrupiące, a zarazem pulchne, pachnące ciepłem i domem. I wbrew pozorom nie jest to klasyczny chleb, a mini chlebki do żurku. Bo nic tak dobrze nie smakuje jak wypieczony, żytni, lekko chrzanowy z chrupkim kapeluszem chlebek do żurku, który ma w sobie pełno smaku i aromatu.

Chrzanowe chlebki do żurku
Składniki (na 5 sztuk):

- 50 g Drożdży Babuni
- 300 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka cukru
- 50 g mąki pszennej chlebowej

W wodzie rozpuść drożdże oraz cukier. Dodaj mąkę i wymieszaj.
Odstaw w ciepłe miejsce na 20 minut, aż drożdże zaczną pracować.

- 50 g chrzanu
- 100 g kwaśnej śmietany
- 150 g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 400 g mąki pszennej chlebowej
- 10 g soli

Wszystkie składniki razem z wyrośniętym zaczynem połącz i wyrabiaj do powstania elastycznej masy. Ciasto powinno być luźne, ale nie klejące się.

Odstaw do wyrośnięcia na 1 godzinę w ciepłe miejsce, aż ciasto podwoi swoją objętość. Po tym czasie ciasto odgazuj. Podziel na 5 równych części, z każdej z nich oderwij kawałek i uformuj małą kuleczkę. Każdą część uformuj w kulkę i lekko spłaszcz. Na środku zrób małe wgłębienie i włóż w nie małą kuleczkę.

Przełóż na blachę w odstępach, przykryj i odstaw w ciepłe miejsce do ponownego wyrośnięcia na 40 minut. Po tym czasie posmaruj każdą bułeczkę rozmąconym żółtkiem. Piecz w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku przez 20-25 minut do ze złocenia. Studź na kratce.

