

Nocne kajzerki



Składniki

1 szklanka - mąka typ 650

3 g - drożdże świeże

ciasto właściwe:

300 g - mąka

1 łyżka - mąka

ziemniaczana

80 ml - mleko

80 ml - woda

5 g - drożdże świeże

1 łyżeczka - miód

0,5 łyżeczka - sól

2 łyżka - olej

1 łyżka - mak

Opis wykonania

Takie mięciutkie, puszyste, z chrupiącą skórką! Smakują pysznie zarówno z wędliną, jak i na słodko z dżemem i serkiem.

Dzień 1: ciasto prefermentowane. Drożdże rozpuścić w 0,5szkl wody, wsypać mąkę, wymieszać, żeby powstało gładkie ciasto (klejące). Miskę przykryć folią, odstawić na 1h w temp. pokojowej, wstawić na min. 12h do lodówki. Dzień 2, wieczorem: ciasto prefermentowane wyjąć z lodówki i zostawić na godzinę, żeby się ociepliło. Mąkę przesiać z solą. Miód i drożdże rozpuścić w wodzie z mlekiem, wlać do prefermentowanego ciasta, dodać przesianą mąkę z solą i mąkę ziemniaczaną, wyrobić miękkie ciasto, pod koniec wyrabiania dodać olej. Jeśli ciasto jest zbyt twarde, należy dolać nieco wody, jeśli zbyt się klei - dosypać odrobinę mąki. Ciasto włożyć do miski, przykryć folią i wstawić do lodówki na 12 godzin. Dzień 3, rano: Miskę z ciastem wyjąć z lodówki, zostawić na godzinę, żeby ciasto się ociepliło. Następnie podzielić na 8 części. Z każdego kawałka ciasta formować wałek o długości ok 30cm, zaplatać kajzerki, wierzch posypać makiem. Kajzerki ułożyć na blasze w sporych odstępach, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do napuszenia (ok 40 minut). Nagrzać piekarnik do 220stC. wstawić bułki, spryskać piekarnik wodą, piec ok 12 minut. Upieczone kajzerki studzić na kratce