

Chleb z kruszonką



Składniki

500 g - Mąka pszenna uniwersalna typ 550
210 g - Ciepłe mleko
2 szt. - Jaja (średnie)
60 g - Masło
60 g - Cukier drobny
20 g - Cukier waniliowy
2 g - Sól
9 g - Suche drożdże
2 łyżka - Mąka na kruszonkę
1 łyżka - Zimne masło na kruszonkę
1 łyżka - Cukier na kruszonkę

Opis wykonania

Puszysta i delikatna chałka z delikatnie chrupiącą kruszonką. Mleczno-maślano-waniliowa radość. Wyśmienita na każdą okazję i bez okazji :)

Wyjmij wcześniej masło i jaja z lodówki. Zagrzej delikatnie mleko. W odrobinie ciepłego mleka rozpuść drożdże.

W pozostałym mleku rozpuść cukier, cukier waniliowy i sól. Przesiej mąkę do miski, wlej mleko z cukrem i solą, rozpuszczone drożdże, dodaj dwa żółtka i jedno białko. Drugie białko pozostaw do smarowania. Wymieszaj i zostaw na około 10 minut. Następnie wyrób kilka minut i odstaw na kolejne 5 minut. Dodaj miękkie masło i wyrób bardzo dokładnie. Pozostaw w misce do wyrastania na około półtorej godziny - przebijając dwukrotnie, co 30 minut.

Wyjmij z miski i podziel na 3 równe części, formuj wstępnie wałki, pozostaw na 5 minut. Formuj coraz dłuższe wałki, i znów pozostaw na 5 minut. Zapleć jak warkocz i zostaw na desce (wyłożonej papierem do pieczenia) do ostatecznego wyrastania na około godzinę.

Przygotuj kruszonkę - zimne masło poszatkuj z mąką i cukrem jak na ciasto kruche, lekko wyrób na jednolitą masę, oprósz mąką i rozkrusz w dłoniach albo nożem do kruchego na drobne kawałki. Możesz też przygotować ciasto wcześniej i schłodzić je w lodówce, następnie zetrzeć na tarce.

Posmaruj chałkę pół na pół białkiem z wodą i obsyp kruszonką. Zsuń do rozgrzanego piekarnika.

Piecz w 190st.C (dół + termoobieg) przez około 25-30 minut.

Studź na kratce.