

# Domowe masło



# Opis wskazówki

Najlepszy dodatek do ciepłego chleba.

Jeżeli już zadasz sobie trud upieczenia własnego chleba, nie znajdziesz do niego lepszego dodatku niż masło. I to zrobione własnoręcznie.

O zajadaniu się chrupiącą piętą jeszcze ciepłego, domowego chleba krążą legendy. A skoro już pieczywo mamy własnej roboty, to tylko domowe masło stanowić będzie odpowiednie uzupełnienie tego rarytasu.

Wbrew pozorom przygotowanie masła we własnej kuchni to bardzo prosta sprawa - szczególnie w momencie, kiedy trudniejszą część pracy już wykonałeś i upiekłeś swój pierwszy chleb.

Składniki:

Do przygotowania masła potrzebna będzie jedynie śmietana kremówka, nawet taka dostępna we wszystkich sklepach. Oczywiście najlepsza byłaby ekologiczna, wiejska śmietana z mleka prosto od szczęśliwych krów, jak najbardziej tłusta. Zasada jest taka, że im tłustsza śmietana, tym więcej masła z niej uzyskasz. Poza śmietaną potrzebna będzie jeszcze odrobina soli i mikser z końcówkami do ubijania (np. takie jakimi ubijasz śmietanę do deserów).

Śmietana do przygotowania masła powinna być w temperaturze pokojowej, dzięki czemu łatwiej będzie się ją ubijać. Z 0,5 litra śmietany powinno się uzyskać ok. 150 g masła.

Opis przygotowania:

Śmietanę wlej do wysokiej miski lub naczynia i przez około jedną minutę miksuj śmietanę na średnich obrotach miksera.

Dodaj sól, a następnie miksuj na najwyższych obrotach, aż ze śmietany oddzieli się zwarta masa tłuszczu, czyli właśnie masło.

Wodnista część to popularna maślanka.

Teraz pozostaje już tylko oddzielenie masła od maślanki. Możesz to zrobić odcedzając całą zawartość naczynia przez sitko lub lnianą ściereczkę. Aby oczyścić masło z resztek maślanki wystarczy włożyć uzyskany kawałek masła do zimnej wody i lekko ugnieść dłońmi, przy okazji formując z masła dowolny kształt. Czynność tą najlepiej powtórzyć, dzięki czemu z masła pozbędziesz się całej maślanki.