Chlebek cynamonowo-rodzynkowy

Ten wzbogacony mlekiem chleb dobrze smakuje bez dodatków lub posmarowany niewielką ilością miodu bądź dżemu. Warto również opiec go w tosterze. Wspaniały, delikatny aromat ciepłego cynamonu działa wówczas kojąco u progu dnia.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

LICZBA PORCJI:

1 bochenek (16 kromek)

SKŁADNIKI:

450 g chlebowej mąki razowej
1 i 1/2 łyżeczki soli
2 łyżeczki cynamonu
7 g suszonych drożdży
115 g rodzynek
45 g cukru pudru
55 g masła
240 ml półtłustego mleka plus łyżka do posmarowania
1 jajko, roztrzepane

PRZYGOTOWANIE:

1) Posmarować masłem i lekko oprószyć mąką kilogramową formę do pieczenia chleba. Przesiać mąkę, sól i cynamon do dużej miski. Wrzucić otręby, które pozostały na dnie sita. Dodać drożdże, rodzynki i cukier. Wymieszać i zrobić zagłębienie w mące.

2) Podgrzać masło i mleko w rondelku na małym ogniu, aż masło się roztopi, a płyn będzie letni. Wlać do zagłębienia w mące i dodać roztrzepane jajko. Starannie wyrobić miękkie ciasto.

3) Wyłożyć ciasto na lekko oprószony mąką blat i wyrabiać 10 minut, aż zrobi się gładkie i elastyczne. Uformować bochenek i włożyć go do przygotowanej foremki. Przykryć folią spożywczą nasmarowaną tłuszczem bądź czystą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około godzinę, aż dwukrotnie zwiększy objętość.

4) Zanim ciasto całkowicie wyrośnie, rozgrzać piekarnik do temperatury 220°C. Odkryć bochenek i posmarować go mlekiem. Piec około 30 minut, aż chleb wyjęty z formy i pukany w spód wyda głuchy odgłos. Jeżeli pod koniec pieczenia bochenek za mocno się rumieni, przykryć folią aluminiową.

5) Wyłożyć chleb na metalową kratkę i pozostawić na niej do ostygnięcia. Zawinięty w folię, można przechowywać 2–3 dni.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kromka zawiera: 156 kcal, 5 g białka, 4 g tłuszczów (w tym 2 g tłuszczów nasyconych), 26 g węglowodanów (w tym 9 g cukrów), 3 g błonnika.

Źródło zdjęcia: Adobe Stock