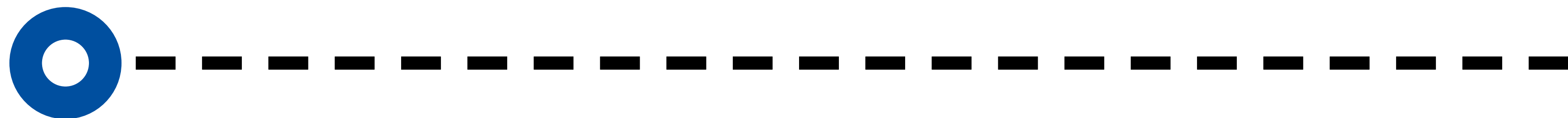


Przepis autorstwa
Alessi Di Donato

Bialysy, czyli butki z makiem i cebulą



Składniki (19 szt.)

Ciasto:

mąka wysokoglutenna 1 kg

woda 580 g

sól 20 g

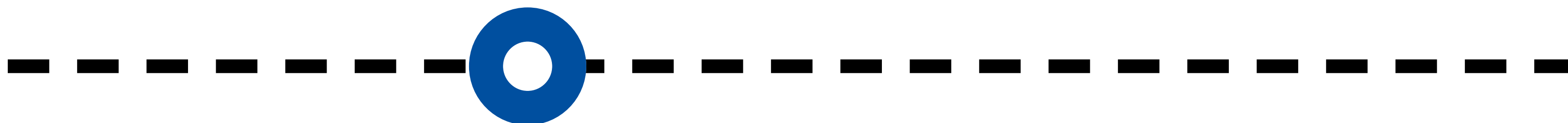
drożdże świeże 16 g

Farsz z cebuli:

2 cebule drobno posiekane

bułka tarta 20 g

mak czarny mielony 20 g



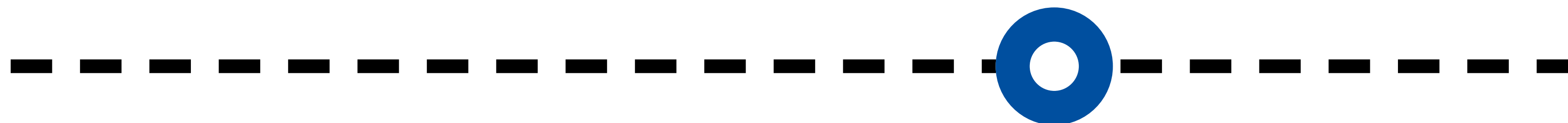
Przygotowanie

Wymieszać posiekaną cebulę z bułką tartą i zostawić w lodówce na kilka godzin albo na całą noc w zamkniętym pojemniku.

Wymieszać wszystkie składniki do ciasta.

Jeśli używa się mieszarki planetarnej, mieszać przez 3–4 minuty na niskich obrotach, potem przy drugiej prędkości przez 5–6 minut. Jeśli ugniata się ciasto rękoma, zagniatać przez ok. 20 minut. Temperatura końcowa ciasta powinna wynosić 24/25 stopni C.

Zostawić ciasto w temperaturze 25 stopni C na dwie godziny w zamkniętym pojemniku. Ciasto powinno fermentować aż do podwojenia objętości.



Podzielić ciasto na porcje o wadze 85 g, zaokrąglić porcje ciasta i układać na posypanych mąką semolina blachach. Przykryć ściereczką oraz folią spożywczą.

Zostawić w temperaturze 25 stopni C ok. 1,5 godziny. Kulki kłaść na dobrze posypanej mąką stolnicę i nadać im kształt małej „pizzy neapolitańskiej”, rozprowadzając ciasto na zewnątrz i pozostawiając dużą przestrzeń w środku. Białe powinny mieć zagłębienie o cienkiej ścianie. Placki kłaść na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Nakładać cebulę i bułkę tartą na środek. Posypać makiem. Piec funkcją statyczną w temperaturze 250 ° C przez ok. 12–15 minut.

