

Cebularz lubelski

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min + 50 min wyrabianie ciasta

Liczba porcji: 10

Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Do dzbanka nr 1 wlać 250 g wody, dodać 25 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 3.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, do mleka z drożdżami dodać 500 g mąki pszennej, 1 łyżeczkę cukru, 1,5 łyżeczki drobnej soli i 15 g miękkiego masła. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Wyrabiać ponownie – program wyrabianie ciasta 3 minuty, prędkość 2.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, dzbanek zdjąć, przykryć ściereczką, ciasto pozostawić do wyrastania na ok. 30 minut.

Krok 5 - W naczyniu miksującym nr 2 założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy. 300 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze kawałki. Posiekać cebulę – czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, założyć mieszadło. Do cebulidodać 30 g oleju, wsypać szczyptę soli i szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić cebulę – temperatura 85°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, zdjąć dzbanek z cebulą.

Krok 8 - Dzbanek nr 1 z ciastem wstawić do urządzenia, zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – czas 12 sekund, prędkość 2.

Krok 9 - Ciasto wyłożyć na stolnicę lub blat, krótko wyrobić. Podzielić ciasto na 10 jednakowych części, uformować z ciasta kule. Z każdej porcji, za pomocą wałka lub dłońmi formować okrągłe placki, w miarę konieczności podsypując lekko mąką. Placki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić do wyrastania na około 20 minut.

Krok 10 - Na każdy placek wyłożyć porcję cebuli, posypać makiem. Cebularze wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok 15-20 min bez termoobiegu, aż będą przyrumienione.