Warkocz z makiem

3 porcje

1 godzina 30 minut

Składniki

- "Rozczyn:
- 150 ml zimnej wody
- 7 g świeżych drożdży
- 150 g mąki chlebowej
- Ciasto główne:
- 1 łyżeczka oleju
- 150 ml zimnej wody
- 10 g miodu
- 3 g drożdży suszonych
- 360 g mąki chlebowej
- 10 g masła
- 2 łyżeczki soli
- 10 łyżeczek maku"

Przygotowanie

1. "Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. Dodaj 150 ml zimnej wody, 7 g świeżych drożdży i 150 g mąki chlebowej. Zamknij pokrywę kielicha."
2. Wymieszaj.
3. Przelej mieszankę do hermetycznego pojemnika (o pojemności 1 litra) i przykryj pokrywką bez jej zamykania. Pozostaw na 1 godzinę w temperaturze pokojowej, następnie wstaw do lodówki na 12 godzin lub na całą noc.
4. "Natłuść dużą misę olejem i odstaw. W kielichu umieść 150 ml zimnej wody, zaczyn z lodówki, 10 g miodu, 1 łyżeczkę drożdży, 360 g mąki chlebowej, 10 g masła i 2 łyżeczki soli do kielicha do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha."
5. Ugniataj.

6 Wyłóż ciasto na stolnicę i uformuj w kulkę. Przykryj ręcznikiem kuchennym i pozostaw na 45 minut w temperaturze pokojowej.

7 Za pomocą skrobaczki do ciasta, podziel ciasto na 10 porcji o masie około 80 g. Uformuj każdą porcję w gładką kulkę, przykryj je kuchenną ściereczką i pozostaw na 20 minut.

8 Pougniataj ciasto, aby uwolnić powietrze. Uformuj 2 wałki o długości około 40-50 cm. Zawiń wokół siebie oba kawałki ciasta, by otrzymać warkocz. Posmaruj warkocz wodą i posyp 1 łyżeczką maku. Umieść go na papierze do pieczenia i przykryj kuchenną ściereczką. Całość powtórz dla pozostałych porcji ciasta. Pozostaw je na 40 minut. W międzyczasie kontynuuj przepis.

9 Rozgrzej piekarnik do 250°C (grzanie górne i dolne) z blachą do pieczenia na środku i głęboką blaszką na dole piekarnika. Przygotuj 30 ml wody w szklance i odstaw.

10 Na rozgrzanej blaszce umieść papier do pieczenia z zaplecionymi warkoczami. Jednocześnie wlej wodę do głębokiej blaszki. Zmniejsz temperaturę piekarnika do 230°C i piecz przez 15-16 minut. Wyjmij zaplecione warkocze z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia.

11 Gotowe do podania! Smacznego!