

cinnamon Raisin Swirl Bread - chleb cynamonowy

To typowy amerykański chleb, słodki w przeciwieństwie do naszego polskiego. Może zastąpić zwykłą kanapkę, jak i sam w sobie może stanowić rozkoszny i pożywny deser. Przepis pochodzi z książki "The America's Test Kitchen Healthy Family Cookbook". Dzieci bardzo szybko się do niego przekonują, bo zawiera w sobie słodycz, dzięki czemu ciemny kolor przestaje być problemem. Nie jest to szybki chleb, ale efekt jest zaskakujący – nowy smak, nowe możliwości.

Składniki:

- 1 szklanka ciepłego mleka,
- 1/3 szklanki ciepłej wody,
- 3 łyżki miodu,
- 15 gram świeżych drożdży lub 2 1/4 łyżeczki drożdży w proszku,
- 3 1/2 łyżki masła (ok.50 gram) roztopionego masła,
- 1 3/4 szklanki maki pełnoziarnistej (ok.275 gram),
- 1 1/2-2 szklanki mąki chlebowej (ok 235-310 gram),
- 1/4 szklanki zarodków pszennych,
- 2 łyżeczki soli,
- 1/2 szklanki rodzynek,
- 3 łyżki brązowego cukru,
- 2 łyżki białego cukru- moim zdaniem wystarczy 1 łyżka,
- 1 łyżka cynamonu,
- tłuszcz do wysmarowania foremki.

Wykonanie: (musiałam zmienić kolejność)

1. W dużej misce rozpuścić drożdże w mleku i wodzie, dodając

miód i mąkę pełnoziarnistą. Poczekać kilkanaście minut, aż zaczyn wyrośnie pod przykryciem bawełnianej ściereczki.

2. Następnie dodajemy 3 łyżki masła, zarodki pszenne, sól i mąkę chlebową (ja użyłam chlebowej pszennej razowej) i wyrabiamy ciasto w mikserze, dodając w razie potrzeby mąkę chlebową, aż ciasto stanie się elastyczne, aczkolwiek wilgotne w środku, musi się odrywać od brzegów miski.

3. Dodajemy rodzynki i znów miksujemy do pełnego połączenia składników.

4. Wyrobite ciasto przekładamy do miski lekko oprószonej mąką i pozostawiamy do wyrośnięcia: ok 1-1,5 godziny.

5. W międzyczasie mieszamy oba rodzaje cukrów z cynamonem.

6. Po wyrośnięciu ciasta, posypujemy stolnicę mąką i rozwałkowujemy surowe ciasto na prostokąt o maksymalnej szerokości równającej się z długością naszej formy. Powstały prostokąt posypujemy cynamonową miksturą, następnie zraszamy wodą (zraszacz, taki jak do kwiatów sprawdza się rewelacyjnie). Ciasto zwijamy bardzo ciasno, następnie układamy w wysmarowanej uprzednio formie, zawinięciem do dołu.

Odstawiamy ponownie do wyrośnięcia (45-75 minut)

7. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni Celsjusza, wyrośnięty chlebek smarujemy resztką masła i wkładamy do piekarnika na ok 50 minut.