

# pełnoziarniste maślane biscuits

Biskwity, mają niepowtarzalny smak, który trudno opisać w kilku słowach, natomiast bardzo szybko zapadają w pamięć naszych kubków smakowych i trudno o nich zapomnieć. Tak samo trudna jest kwalifikacja tego kulinarnego „cudu”. W Stanach Zjednoczonych zdecydowanie należy do działu pt. „pieczywo”, które w 100 % jest w stanie zastąpić wiele dodatków do dań głównych, zup, jak i również może stanowić doskonałą bazę do deserów. Wszystko zależy tak naprawdę od naszej wyobraźni i czasem odwagi kulinarnej:)

Biskwity z definicji powinny być chrupiące z zewnątrz, natomiast miękkie i puszyste od środka. Moja wersja spełnia tą definicję w pełni, wzbogacona jest natomiast w cenny błonnik, który wcale nie odejmuje tym „bułeczkom” walorów smakowych.

Wersja, którą przedstawiam, jest tak zwaną wersją podstawową czyli z angielskiego „plain”, w przyszłości postaram się odkryć przed Wami różne wariacje smakowe bazujące właśnie na tym przepisie, ale po kolei:)



**Składniki: (12 biskwitów)**

- 1 1/4 szklanki mąki pełnoziarnistej pszennej
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 70 gram twardego masła
- 3/4 szklanki zimnej maślanki
- 1 1/2 łyżki miodu (najlepiej gryczanego)

### **Wykonanie:**

1. Przesiane mąki wraz z solą i proszkiem do pieczenia umieścić w malkserze/blenderze/food procesorze. Dodać kawałki zimnego masła i pulsacyjnie wymieszać ciasto. Następnie odstawiamy na 15 minut do lodówki.
2. Dobrze wstrząśniętą maślanke wlewamy do miski, dodajemy miód i dokładnie mieszamy. Zawartość miseczki wlewamy do urządzenia miksującego i znów pulsacyjnie wyrabiamy ciasto aż wszystkie składniki się połączą.
3. Błat kuchenny posypujemy mąką, wykładamy ciasto i kilka razy ugniatamy w rękach.
4. Rozwałkujemy ciasto na kształt prostokąta o wymiarach 40 cm x 20 cm, przesympy delikatnie mąką, a następnie składamy je na trzy warstwy, tak jak na rysunku poniżej.



5. Ponownie rozwałkowujemy na prostokąt o powyższych wymiarach, przószy my mąka i składamy jak uprzednio. Złożone ciasto, po raz ostatni rozwałkowujemy na placek o grubości ok. 2 cm, a następnie za pomocą szklanki wykrawamy koła, które układamy – najlepiej na macie sylikonowej w odstępach co 3 cm.

6. Pieczemy ok. 12 minut (na złoty kolor) w temperaturze 200 stopni Celsjusza.

7. Serwujemy zawsze na ciepło. Jeśli jednak utracą swoją temperaturę zawsze je możemy podgrzać w opiekaczu ewentualnie w mikrofalówce.

\*\*\* Te wyśmienite bułeczki posłużyły mi tymczasem do mini hamburgerów, za którymi naprawdę przepadają dzieci i szczerze powiedziawszy nie tylko! Możemy je również podać z konfiturą, lub też posmarować po prostu masłem:)



[posmakzdrowia.blogspot.com](http://posmakzdrowia.blogspot.com)