

Monkey Bread - Małpi Chlebek

Monkey Bread to bardzo popularny amerykański przysmak. Wcale nas nie dziwi, że jest tak lubiany: w końcu czy można przejść obojętnie obok puszystego, drożdżowego ciasta obłędnie pachnącego cynamonem? Monkey bread ma to do siebie (a nawet jest to wskazane), że można go jeść palcami - odrywanie pysznych, lepkich kuleczek, które pozostawiają na naszych placach cynamonową słodycz to nie lada gratka dla każdego łasucha :-)



Składniki

250 g Cukru trzcinowego BIO

140 g masła

8 g drożdży

3 łyżki cynamonu

550g mąki pszennej typ 450

250 ml mleka

100 ml wody

Przygotowanie



Krok I

Mąkę przesiewamy do miski. Dodajemy cukier, drożdże i sól, mieszamy. Następnie stopniowo wlewamy podgrzane mleko i wodę, zagniatamy elastyczne ciasto. Gdy zacznie "odchodzić" od rąk, wlewamy roztopione masło, ponownie wyrabiamy ciasto. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, na około 30 minut, aby wyrosło.



Krok II

Wyrośnięte ciasto dzielimy na 4-5 części. Z każdej formujemy wałek, który następnie dzielimy na drobne części. Z każdego kawałka ciasta formujemy kuleczkę.



Krok III

Brytfankę do babki (z kominem) smarujemy masłem. Każdą kuleczkę ciasta zanurzamy w roztopionym maśle, a następnie obtaczamy w cukrze wymieszanym z cynamonem. Kuleczki układamy jedna przy drugiej w brytfance. Gdy wykorzystamy już całe ciasto, brytfankę przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 10 minut.



Krok IV

Wyrośnięte ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy około 35 minut. Po wyjęciu z piekarnika blaszkę z ciastem odwracamy "do góry nogami" bezpośrednio na drewnianą deskę lub kratkę kuchenną. Podajemy na ciepło lub po ostudzeniu.