Bialystoker kuchen

OKRĄGŁE PIECZYWO Z CEBULĄ

Wprowadzenie

W jidysz to oznacza ciasto białostockie: płaskie, okrągłe pieczywo z cebulą, pochodzące właśnie z Białegostoku. W okresie przedwojennej i powojennej emigracji stało się ono popularne w USA, za sprawą żydowskich imigrantów z Białegostoku, którzy sprzedawali je w swoich piekarniach. To wtedy zyskały skróconą nazwę: bialys. Tradycyjnie wypiekano je w piecach opalanych suchym drewnem. To nadawało skórce naturalny aromat i sprawiało, że stawała się przypieczona i chrupiąca.
Ponowną popularność zyskały dzięki Mimi Sheraton i jej książce pt. „Zjadacze bialych. Historia chleba i zaginionego świata”. Autorka przywołała w niej rozmowy z żydowskimi mieszkańcami Białegostoku, ocalałymi z zagłady, którzy wspominają charakterystyczne bułeczki cebulowe jadane z masłem, serem, śledziem a nawet chałwą.

SKŁADNIKI (OK. 12 SZTUK)

- 75 g mąki pszennej typ 650
- 75 g wody w temperaturze pokojowej
- 1 g suchych drożdży
- 500 g mąki typ 650
- 290 ml wody w temperaturze pokojowej
- 10 g soli
- 10 g suchych drożdży
- 1 średnia cebula
- 1 łyżeczka bułki tartej

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  16 godzin przed wyrobieniem ciasta przygotuj poolish: mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże, wodę i dokładnie wymieszaj. Miskę przykryj folią i odstaw na 16 godzin w miejsce o temperaturze 20-22°C. Zaczyn będzie gotowy, gdy na powierzchni pojawią się bąbelki, a jego poziom nieco się obniży.
- ### Krok 2
  W tym czasie przygotuj cebulę: pokrój w piórka, oprósz bułką tartą i dokładnie wymieszaj. Przełóż do pojemnika, przykryj i zostaw w lodówce do momentu formowania bialych.
- ### Krok 3
  W dniu pieczenia: mąkę na ciasto końcowe przesiej do dużej miski, wlej wodę, dodaj zaczyn i drożdże. Wszystko wymieszaj i dosyp sól.
- ### Krok 4
  Przełóż ciasto na blat i wyrabiaj przez ok. 20 min. Uformuj kulę, przełóż ją do miski,

przykryj ściereczką i odstaw na 2 godziny do wyrośnięcia.

- **Krok 5**
  Energicznym ruchem uderz ciasto w misce, aby wypuścić z niego powietrze. Następnie przełóż je na blat, podziel na 12 kawałków (każdy po ok. 80 g) i uformuj z nich kulki.
- **Krok 6**
  Blat posyp mąką, ułóż na niej kulki, przykryj ściereczką i odstaw na ok. 30 min do ponownego wyrośnięcia.
- **Krok 7**
  Nagrzej piekarnik do temperatury 240°C.
- **Krok 8**
  Ponownie posyp blat mąką. Każdą kulkę uformuj na wzór pizzy neapolitańskiej, tworząc na środku zagłębienie, a na brzegach zostawiając więcej ciasta.
- **Krok 9**
  Blachę wyłóż papierem do pieczenia i ułóż uformowane bułeczki, zostawiając między nimi ok. 2-3 cm odstępu.
- **Krok 10**
  W zagłębieniach każdego ciasta umieść cebulę wymieszaną z bułką tartą.
- **Krok 11**
  Włóż do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 10 min.

Smacznego!