



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 białych. 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 polish: 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 białych.

• 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!