Kubaneh

TŁUSTY CHLEB NA SZABATOWY PORANEK

Wprowadzenie

Szabatowy chleb, pochodzący z Jemenu, z jednej z najstarszych żydowskich społeczności. Pieczony zazwyczaj przez całą noc w niskiej temperaturze. Jest głównym składnikiem szabatowego jemeńskiego śniadania, wraz z gotowanym na twardo jajkiem, siekanymi pomidorami i ostrą pastą zhug.

SKŁADNIKI (6 PORCJI)

- 290 g letniej wody
- 20 g świeżych drożdży
- 500 g mąki pszennej typ 500
- 60 g cukru
- 20 g soli
- 150 g masła

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  Wlej wodę do miski, dodaj pokruszone drożdże i zamieszaj, następnie dodaj mąkę i cukier, wymieszaj ciasto, dodaj sól i kontynuuj wyrabianie, aż ciasto zacznie odklejać się od ścianek miski.
- ### Krok 2
  Oprósz blat niewielką ilością mąki i przełóż ciasto. Rozciągnij ciasto jedną ręką od siebie i złóż na pół. Powtórz czynność 10 razy z każdej strony, aż ciasto będzie gładkie.
- ### Krok 3
  Odstaw w temperaturze pokojowej na około 30 min do wyrośnięcia.
- ### Krok 4
  Rozpuść masło w rondelku, posmaruj duży talerz odrobiną masła. Ponownie oprósz blat i wyciągnij wyrośnięte ciasto. Podziel go na 8 równych części i uformuj gładkie kulki, następnie ułóż je na posmarowanym masłem talerzu i powtórz z pozostałymi 7 kawałkami ciasta.
- ### Krok 5
  Talerz przykryj folią i odstaw w temperaturze pokojowej na kolejne 30 min.

- **Krok 6**
  Wysmaruj okrągłą brytfankę masłem. Masłem posmaruj również blat, na którym wyrabiane było ciasto. Wyjmij kulkę ciasta z talerza, posmaruj ją kolejną łyżką masła, delikatnie dociśnij i rozłóż na cienki jak papier kwadrat. W razie potrzeby użyj więcej masła —pomaga ono rozprowadzić ciasto bez rozdarcia.
- **Krok 7**
  Złóż ciasto na 3. Zaczynając od dołu paska (najbliżej Ciebie), zroluj ciasto w ciasny cylinder. Przekrój cylinder na pół w poprzek, aby odsłonić wnętrze zawinięcia, a następnie umieść połówki ściętą stroną do góry.
- **Krok 8**
  Powtórz kroki 6 i 7 z pozostałymi kulkami ciasta. Zachowaj 1 łyżkę masła na później. Jeśli używasz zamiast brytfanki tortownicę, owiń spód dużą folią aluminiową, aby zabezpieczyć przed wyciekiem masła.
- **Krok 9**
  Przykryj ciasto folią i odstaw w ciepłe, wolne od przeciągów miejsce, na ok. 40 min.
- **Krok 10**
  Rozgrzej piekarnik do temperatury 240 °C. Rozpuść pozostałą 1 łyżkę masła, posmaruj nim górę ciasta i umieść brytfankę lub tortownicę z ciastem w piekarniku.
- **Krok 11**
  Po 15 min zmniejsz temperaturę do 180 °C i piecz, aż wierzch będzie głęboko złocisty, jeszcze 30-40 min. Wyjmij ciasto z piekarnika i odstaw je do ostygnięcia na co najmniej 20 min przed wyjęciem z formy.

Smacznego!