



Chlebki i zajączki do koszyczka wielkanocnego

Kawałek chleba w koszyczku wielkanocnym to obowiązkowa pozycja bez względu na region Polski. Bo do koszyczka wkładane są różne składniki, ale chleb jest jednym z podstawowych i nieodłącznych elementów święconki. Dlatego dobrym rozwiązaniem jest upieczenie **mini chlebka**, który potem w łatwy sposób podzielimy pomiędzy domowników, a sam fakt, że jest to cały chlebek (miniaturka, ale nie rozkrojony), sprawi, że dłużej będzie świeży, nie zeschnie się.

Przygotowanie takie chlebka jest bardzo proste. Na zdjęciach poniżej zobaczysz uformowane mini bochenki chleba i nieco zabawne chlebki-zajączki ☐ zrobiłam taką mini próbę z zajączkami i choć są urocze, to zdecydowanie muszę jeszcze poćwiczyć ich formowanie – głównie cięcie uszu powinnam wykonać pod innym, mniejszym kątem i zrobić dłuższe, bo dopiero po upieczeniu widzę, że do ideału im daleko. Niemniej – Zuzi bardzo się spodobały! ☐

Pomysł z formowaniem zajączków podpatrzyłam w internecie. Gdzieś kiedyś mignął mi filmik z obcojęzycznej strony, a właściwie taki pokaz slajdów z przygotowania różnych kształtów i efektów po upieczeniu. Ten zapamiętałam, bo zajączki są rozkoszne ☐ tylko ja postawiłam na oczy z goździków (można użyć też pieprzu), a na wzorcowym filmiku były po prostu dziurki zrobione wykałaczką.

Co wkładasz do koszyczka?

W moim domu, odkąd pamiętam, zawsze w koszyczku są stałe pozycje: na dno 3 ziemniaki, które potem są sadzone, przykryte są pergaminem, żeby nie ubrudziły pozostałej zawartości. Koniecznie musi być **chleb**, **jajka** (do podzielenia się z rodziną i barszczu), tarty **chrzan**, **sól**, kawałek **kiełbasy**, kawałek **pieczonego schabu**, kawałek **babki wielkanocnej**, **baranek** cukrowy lub chociaż plastikowy. Koszyczek zawsze przygotowuje Mama, dekoruje zieleniną (borówki, barwinek), zawiązuje kokardy i przykrywa serwetką. Nie przygotowujemy jeszcze własnego, bo i tak mieszkamy w jednym domu i śniadanie wielkanocne jemy wspólnie. Ale te tradycje planuję zachować i w przyszłości zapewne zawartość naszego koszyczka będzie taka sama ☐

A tak na koniec – ja się tu we wstępie skupiłam na Wielkanocy, ale sam przepis na chlebki jest dość prosty i uniwersalny i możesz z niego korzystać przez cały rok ☐ na przykład piekąc takie mini bochenki (a'la bułeczki) na śniadanie, czy formując jeden duży bochenek. **Domowe – najlepsze!**



Składniki:

2,5 szkl. mąki pszennej

2/3 szkl. mleka

12 g świeżych drożdży (w temp. pokojowej)

2 łyżki masła 82%

1 płaska łyżeczka cukru

1 płaska łyżeczka soli

Dodatkowo:

1 jajko (w temp. pokojowej)

goździki, sezam, pieprz, wykałaczkki, nożyczki

Sposób przygotowania:

Mleko podgrzewamy z masłem tak, aby uzyskać letni płyn (jeśli masło dłużej się rozpuszcza trzeba potem lekko przestudzić, u mnie poszło szybko, bo wyjęłam je odpowiednio wcześniej z lodówki). Dodajemy cukier, wkruszamy drożdże i mieszamy do rozpuszczenia. Odstawiamy na kilka minut.

Do osobnej miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól, robimy wgłębienie i wlewamy mieszankę z garnuszka. Wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto i odstawiamy przykryte ściereczką na około godzinę w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto odgazowujemy, dzielimy na mniejsze części (mini chlebki zrobiłam ciut większe od zajaczków). Każdą część formujemy w lekko owalny kształt, by uzyskać możliwie gładką powierzchnię na wierzchu. Jeśli chcemy chlebki to ostrym nożem nacinaamy delikatnie w 2 lub 3 miejscach (ja nacięłam trochę za głęboko), a jeśli zajaczkki to nożyczkami, pod kątem, nacinaamy obok siebie, by powstały uszy. Oczywiście możemy zrobić z goździków, pieprzu lub nawet wykałaczką zwykłe otworki (ja chciałam wyraźniejsze, stąd goździki).

Przed pieczeniem smarujemy roztrzepanym jajkiem (ma być w temperaturze pokojowej, bo drożdżowe nie lubi zimna). Chlebki dodatkowo oprószyłam ziarnami sezamu, ale można też użyć siemienia lnianego czy całkowicie pominąć ten krok). Wstawiamy do zimnego piekarnika, nastawiamy na 180 stopni i pieczemy do zrumienienia (około 15-20 minut w zależności od tempa nagrzewania piekarnika).





foto. Aneta W.



foto. Aneta W.

Podobają Ci się takie chlebki do koszyczka? Upieczesz? ☐