Owsianka na słodko



Lubicie owsiankę? My bardzo i od dłuższego czasu dość często ją jemy. Lubimy na słodko i na gęsto. Podane w przepisie proporcje wystarczają na trzy porcje gęstej owsianki. Można zmniejszyć ilość płatków owsianych, by uzyskać potrawę o rzadszej konsystencji. Mój mąż lubi z dodatkiem rodzynek, ja wolę pustą. Dodatki można wsypywać wedle upodobań smakowych. Pasują bakalie i owoce: zarówno świeże, jak i suszone.

Składniki:

- 2,5 szklanki mleka
- 1,5 szklanki płatków owsianych (u mnie na ogół błyskawiczne)
- 7 płaskich łyżeczek cukru (jeśli nie lubicie zbyt słodkiej owsianki, proponuję zmniejszyć ilość cukru do 3-4 łyżeczek)
- dodatki wedle uznania

Wykonanie:

1. Mleko wlewamy do garnuszka, wsypujemy cukier, mieszamy i grzejemy.

2. Kiedy mleko zacznie się gotować, wsypujemy płatki i zmniejszamy ogień.

3. Gotujemy na małym ogniu, ciągle mieszając, przez około 1-2 minuty, aż owsianka zgęstnieje.

4. Przelewamy owsiankę do miseczek, dodajemy owoce.



Czekolada na gorąco



Domowa czekolada, bez barwników, konserwantów i ulepszaczy. Gęsta i pyszna. Do tego przygotowuje się ją w pięć minut. Z podanych proporcji wychodzą dwie większe filiżanki. Przepis wynalazła gdzieś moja mama.

Składniki:

- 200ml mleka 3,2%
- 100ml śmietanki 30%
- tabliczka czekolady 100g (u mnie Jedyna Wedla – z inną nie próbowałam)

Wykonanie:

1. Mleko i śmietankę wlewamy do rondelka.

2. Czekoladę łamiemy na pojedyncze cząstki.

3. Mleko i śmietankę zagotowujemy, zdejmujemy z ognia. Wsypujemy czekoladę i mieszamy, aż się całkowicie rozpuści. Ponownie zagotowujemy, po czym przelewamy do filiżanek.

Chleb z płatkami owsianymi



Miękki i smaczny chleb z dodatkiem płatków owsianych, a właściwie owsianki ugotowanej na wodzie. Ma chrupiącą skórkę i sprężysty miąższ, pyszny z twarożkami i dżemami. Mojej córce podpasował z cieniutko pokrojoną polędwicą. Przepis pochodzi z książeczki “Chleb i bułki” Anne Wilson.

Składniki:

- 1 szklanka płatków owsianych (z czubkiem)
- półtorej szklanki wody (do ugotowania płatków)
- 14g suszonych drożdży (dwa małe opakowania)
- 1/2 szklanki wody (do drożdży)
- 1/2 płaskiej łyżeczki cukru pudru
- 1/2 szklanki ciepłego mleka
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 płaska łyżeczka soli
- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mąki pszennej (dodatkowo)
- 1/4 szklanki płatków owsianych (do obtoczenia)

Wykonanie:

1. Płatki owsiane wsypujemy do rondelka i zalewamy wodą. Mieszamy i gotujemy na małym ogniu, aż

płatki wypiją całą wodę i zmiękną. Przekładamy płatki do miski i odstawiamy, by przestygły.

2. Drożdże rozpuszczamy w wodzie, dosypujemy cukier puder i odstawiamy, by wyrosły.

3. Drożdże wlewamy do płatków owsianych (ważne, by płatki nie były już gorące, mogą być lekko ciepłe). Dodajemy sól, brązowy cukier, oraz mleko i mieszamy drewnianą łyżką.

4. Wsypujemy 3,5 szklanki mąki pszennej, wyrabiamy łyżką.

5. Ciasto wykładamy na omączony blat i wyrabiamy około 5 minut, dodając pozostałą szklankę mąki. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne. Z ciasta formujemy kulę i wkładamy ją do wysmarowanej oliwą miski. Przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia.

6. Formę ok. 15cmx28cm smarujemy oliwą i wykładamy papierem do pieczenia.

7. Ciasto przebijamy i wyrabiamy na omączonym blacie przez około minutę, po czym dzielimy na dwie części. Pierwszą rozciągamy na prostokąt (długości mniej więcej formy do pieczenia) i rolujemy. Wkładamy do blaszki zagięciami na dół. Drugą część dzielimy na trzy kawałki, z każdego toczymy wałek i splatamy z nich warkocz.

8. Na blat wysypujemy płatki owsiane. Warkocz skrapiamy wodą, odwracamy i przyciskamy lekko do płatków. Odwracamy go płatkami do góry i kładziemy na pozostałe ciasto, dociskamy, by ciasta się złączyły. Ponownie przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 40 minut.

9. Piekarnik nagrzewamy do ok. 180-200 stopni Celsjusza. Chleb pieczemy około 45 minut (do suchego patyczka), zostawiamy na 10 minut w piekarniku, po czym wyjmujemy, wyciągamy z blaszki i studzimy do reszty na kratce. Kroimy po minimum 30 minutach.


Kulinarnie


Kulinarnie

Bułki mleczne



Neutralne bułki, z których przyrządzić możemy pyszne kanapki. Pasują do wszystkiego, a ich zaletą jest to, że krótko wyrastają – wystarczy godzina rośnięcia plus pół godziny pieczenia i bułki gotowe.

Składniki:

- 250g mąki pszennej (typ 550 lub 650)
- pół łyżeczki soli
- pół łyżeczki cukru
- 10g świeżych drożdży
- 3/4 szklanki letniego mleka

Wykonanie:

1. Odlewamy połowę mleka i wsypujemy do niego cukier oraz wkruszamy drożdże. Rozcieramy razem i odstawiamy na 10 minut.

2. Do miski wsypujemy mąkę i sól, dodajemy rozczyn z drożdży i mleko (zostawiając odrobinę do

późniejszego posmarowania bułek). Wyrabiamy ciasto, w miarę potrzeby dosypując trochę mąki (nie za dużo). Formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 30 minut.

3. Ciasto wyrabiamy ponownie. Formujemy 5-6 bułeczek, układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy i odstawiamy na kolejne pół godziny.

4. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni Celsjusza. Każdą bułkę smarujemy mlekiem i ostrym nożem robimy podłużne nacięcia. Pieczemy ok. 30-35 minut. Studzimy na kratce.