Baranek Wielkanocny

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 4 porcje

Składniki:

Mąka pszenna typ 550 Bio - 1 kg
Mleko - 1 szklanka
Woda - 1 szklanka
Drożdże świeże - 1 kostka
Białko - 1 szt.
Szczypta soli -
* Ziarna ziela angielskiego, gożdziki -
Cukier z Agawy Bio - 3 łyżeczka
Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko podgrzewamy do temperatury około 35 stopni.
Do ciepłego mleka dodajemy drożdże, roztapiamy je, następnie dodajemy cukier oraz 4 łyżki mąki. Całość mieszamy i dostawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce.
Gdy zaczyn urośnie, wlewamy go do miski.
Dodajemy pozostałą mąkę oraz wodę - woda powinna być w temperaturze pokojowej.
Ciasto wyrabiamy ręcznie. Na koniec dodajemy oliwę z oliwek Extra Virgin Bio. Ciasto nie powinno kleić się do rąk.
Odstawiamy na 1,5 godziny w ciepłe miejsce pod przykryciem aż wyrośnie.

KROK 2: Gdy ciasto wyrośnie, ponownie je wyrabiamy przez chwilę.
Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.
Z ciasta odrywamy po kawałku i formujemy głowę baranka oraz rogi.

KROK 3: Następnie odrywamy kolejne kawałki, które tak samo jak rogi rolujemy w wałeczki i zwijamy w ślimaczki. Układamy za głową baranka.

KROK 4: Kolejnym krokiem jest umieszczenie w baranku goździków i ziela angielskiego. Ziela ma nam posłużyć jako oczy i nosek, a goździki powinny być wczepione w każdy ślimaczek baranka poza rogami.

KROK 5: Na końcu smarujemy baranka białkiem. Pieczemy w temperaturze 190 stopni przez 20-25 minut aż się zarumieni.
Z podanych składników wyjdą 2 duże baranki i 2 mniejsze lub 3 duże.
Baranki w całości nadają się do jedzenia :)
Smacznego :)