

Chlebki koreańskie szybkie i pyszne

Składniki na 8 chlebków:

- 330 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 200 ml wrzątku
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki cukru

Dodatkowo:

- około 1 litr oleju rzepakowego

Wykonanie:

Ciasto

Zagotowujemy 200 ml wody i wlewamy do szklanki. Dodajemy do niej 1 łyżeczkę soli oraz 2 łyżeczki cukru i wszystko dokładnie mieszamy.

Do miski dajemy 330 ml mąki pszennej (można użyć innego typu mąki pszennej, ale trzeba kontrolować konsystencję, która powinna być lekko klejąca). Do mąki wlewamy wcześniej przygotowany, jeszcze gorący, płyn z cukrem i solą. Wszystko mieszamy łyżką, następnie dłonią, aż całe ciasto wchłonie mąkę.

Wtedy blat / stolnicę obsypujemy mąką, przekładamy ciasto i dłonią ugniatamy, klepiemy (wyżywamy się na nim ☺) przez kilka minut.

Następnie ciasto lekko dłońmi ugniatamy, rozciągamy na prostokąt o długości około 30 cm. Po krótszym boku zwijamy ciasto w roladę. Dzielmy na 8 części (ciasto nie musi być podzielone na idealne równe części, można zrobić to „na oko”). Z każdego kawałka formujemy kuleczkę. Boki ciasta naciągamy do spodu i łączmy je pod spodem. Zrobione kuleczki kładziemy na blat posypany mąką i przykrywamy ściereczką, żeby ciasto nie wyschło.

Bierzemy jedną kuleczkę ciasta (reszta pozostaje przykryta ściereczką) i dłońmi rozgniatamy na koło. Następnie wałkiem wałkujemy je na grubość około 2 milimetrów w około, utrzymując formę koła. Rozwałkowane placki również przykrywamy ściereczką.

Smażenie chlebków

Okolo jednego litra oleju wlewamy do garnka lub patelni i rozgrzewamy do około 170°C. Po rozgrzaniu oleju wkładamy do niego delikatnie placek ciasta (uwaga, bo olej może pryskać). Kiedy chlebek wypłynie napowietrza się powietrzem, więc możemy go lekko przytrzymać, żeby ciasto było zanurzone do połowy i co jakiś czas polewamy z góry olejem. U mnie



chlebek z jednej strony piekł się około 1-1,5 minuty, ale to w dużym stopniu zależy od temperatury oleju, dlatego patrzymy się pod spód ciasta, czy jest ładnie zarumieniony.

Po upieczeniu chlebki przekładamy na ręczniki papierowe, a następnie na kratkę do wystudzenia.

Chlebki możemy jeść same lub z różnymi dodatkami. Mnie posmakowały z sosem czosnkowym.

Szybki przepis na sos czosnkowy:

- 6 łyżek jogurtu naturalnego kremowego
- 4 łyżki majonezu
- 2 ząbki czosnku (można użyć granulowanego- 1 łyżeczkę)
- Sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. W naczyniu mieszamy wszystkie składniki i próbujemy, czy jest wystarczająco czosnkowo i przyprawiony. Możemy zmieniać ilości wg własnych upodobań.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

