

Batony na piwie



Składniki na 4 batony:

- 425 g mąki pszennej chlebowej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka suchych drożdży
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki płynnego miodu
- 250 ml piwa

Do naczynia przesiać mąkę, dodać sól i drożdże, następnie oliwę i miód. Delikatnie wlewać piwo, wyrobić na gładkie, elastyczne ciasto (wyrabiać przez 10 minut). Odłożyć w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (przynajmniej na 1 godzinę).

Po tym czasie ciasto jeszcze raz zagnieść, podzielić na 4 części. Z każdej z nich uformować wałeczek długości 30 cm. Przenieść na blaszkę oprószoną mąką, przykryć ręcznikiem i pozostawić na 30 minut lub dłużej, do podwojenia objętości.

Oprószyć lekko mąką, można je naciąć i piec w [temperaturze](#)

220°C przez 8 - 10 minut. Studzić na kratce.

Metoda maszynowa:

Do maszyny wlać piwo, oliwę i miód. Dodać mąki, soli i na końcu drożdży. Nastawić program do wyrabiania ciasta 'dough' (około 1,5 h). Po skończeniu pracy przez maszynę wyjąć, uformować batony i dalej postępować wg przepisu.