Ciasto drożdżowe

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1904 razy.

Rozczyn:
Drożdże rozetrzeć w garnuszku. Dodać na 1 dag drożdży 1/2 dag cukru i 1/2 szklanki ciepłego mleka. W naczyniu pozostawić łyżeczkę, nakryć je papierem, wstawić do ciepłej wody. Gdy rozczynu przybędzie jeszcze raz tyle, wyłożyć go łyżeczką do miski z żółtkami, wymieszać , dodać mąkę i dodatki. Mlekiem opłukać garnuszek, wlać mleko do ciasta.
Ciasto:
Przesianą mąkę postawić w misce do ogrzania. Zarobić rozczyn z drożdży. Stopić tłuszcz, przygotować przyprawy, zagrzać mleko. Wszystkie składniki ciasta mają być ciepłe, ale nie gorące. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać do żółtek wyrośnięty rozczyn, wymieszać . Masę z żółtek wlać do mąki, dodać przyprawy, sól i zarobić ciasto, dolewając ciepłe mleko. Ilość mleka nie może być ściśle oznaczona. Ciasto z bardzo suchej mąki należy zarobić większą ilością mleka. Gdy wszystkie składniki połączą się, wlewać powoli ciepły tłuszcz (najpierw smalec), a gdy połączy się z ciastem - surowe masło. Ciasto wyrabiać ręką lub łyżką tak długo, aż: a) odstanie od ręki lub łyżki, b) ma na powierzchni pęcherzyki, c) stanie się elastyczne i gładkie. Wyrobione ciasto wymieszać z rodzynkami, skórką, wygładzić je, obrać z boków miśki, naczynie z ciastem nakryć czystym płatkiem płótna. Ciasto w misce wstawić do większego naczynia z ciepłą wodą do wyrośnięcia, postawić na stole, nie na płycie kuchennej, aby woda nie podgrzała się zanadto i ciasto nie zaparzyło się. W czasie wyrastania ciasta przygotować brytfanny lub formy do pieczenia. Czyste formy ogrzać , posmarować , najlepiej masłem; gdy cała powierzchnia lśni, formę oprószyć mąką i nałożyć ciasto do połowy wysokości formy. Gdy ciasta w misce przybędzie jeszcze raz tyle, ukształtować według przepisu lub wyłożyć do połowy wysokości posmarowanych blach. Postawić do powtórnego wyrośniź cia, gdy podrośnie, posmarowę jajem, tłuszczem lub wodą z cukrem, wstawię do gorącego piekarnika; piec drobne kawałki 25-30 minut, małe babki 30-45 minut, duże kawałki 1-1 1/4 godziny. Czy ciasto drożdżowe jest dostatecznie wypieczone, sprawdza się przez nakłucie go cienkim, zaostrzonym patyczkiem. Jeśli patyczek jest suchy, nie lepi się, ciasto jest upieczone i można je wyjmować ż pieca. , Po wyjęciu z pieca ciasto przez chwilę pozostawić w formie, a gdy trochę ostygnie, nożem okroić dookoła ścian formy i podważyć , przytrzymać obiema rękami czystym płótnem, odwrócić nad stołem (tak, by ciasto opadło na płótno, a nie uderzyło o stół), wyłożyć , oprzeć o wysoki brzeg stolnicy, studzić powoli, zmieniając położenie ciasta. Ciasto - póki gorące - posypać cukrem z wanilią, lub ostygnięte - lukrować .
Podawać następnego dnia.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD