Bucht drożdżowy

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1650 razy.

Rozczyn:
2 dag drożdży
1/2 dag cukru
1/2 szklanki mleka
Ciasto:
2 żółtka
1 jajo
12 dag cukru
50 dag mąki
ok. 3/4 szklanki mleka
sól
10 dag masła
(osączone konfitury lub ser na słodko z wanilią)
jajo do smarowania
tłuszcz do smarowania formy
2 dag masła do wyrabiania

Małą brytfannę lub rondel (2 - litrowy) wysmarować tłuszczem. Przygotować ser ż wanilią jak do kołaczyków lub osączyć konfiturę. Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto tak, jak było podane we wstępie. Ubić pianę, wymieszać ciasto z pianą, wybić , postawić do pierwszego wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na części (około 10), każdą część brać rękami zanurzonymi poprzednio w maśle, kształtować kule, układać je na brytfannie lub w rondlu ciasne jedną przy drugiej, postawić do wyrośnięcia. Buchty można nadziewać , zawijając da środka każdego konfitury lub ser przyprawiony tak jak do kołaczyków. Buchty po ułożeniu w brytfannie postawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu posmarować jajem, włożyć do ogrzanego piekarnika, piec dla godziny. Upieczone ciasto odkrajać od brzegów formy, wyłożyć , przestudzić , podzielić na części tak; jak ciasto się samo dzieli, ułożyć na półmisku. Podawać gorące lub zimne z sosem waniliowym.

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