
Bucht drożdżowy

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1544 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 z 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 do 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD