Przekładaniec

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1647 razy.

Rozczyn:
4 dag drożdży
2 dag cukru
mleko
Ciasto:
36 dag mąki
6 dag cukru
5 żółtek
1/2 szklanki sklarowanego masła
sól
skórka cytrynowa
Nałożenie:
I. 20 dag migdałów
12 dag cukru pudru
1/4 laski wanilii
1/2 cytryny (sok)
II. 10 dag fig
5 dag rodzynków
10 dag skórki pomarańczowej
5 dag orzechów włoskich
(syrop z konfitury)
III. 15 dag konserwy z płatków róży ucieranej z cukrem
IV. 20 dag konfitury z truskawek
V. 20 dag konfitury z moreli lub smażonej anżelki
(arcydzięgiel)
1/2 jaja do smarowania
3 dag cukru z wanilią do posypania
masło do smarowania formy

Przygotować nałożenia w dzień poprzedzający pieczenie przekładańca: Konfitury osączyć starannie (b. ważne), pozostawiając je czas dłuższy na sicie. Sporządzić nałożenie migdałowe: Migdały sparzyć , zemleć w maszynce do migdałów. Cukier przesiać , wymieszać z migdałami, wanilią i sokiem z 1/z cytryny: Sporządzić nałożenie bakaliowe: Figi i rodzynki opłukać , osuszyć w ściereczce, figi i skórkę pomarańczową pokrajać w kostkę, orzechy grubo posiekać , wymieszać wszystkie składniki; jeżeli nałożenie rozpada się, dodać łyżkę syropu ze skórki pomarańczowej lub konfitur. Konserwę z róży rozetrzeć z odrobiną wrzącej wody, aby zmiękła. Sporządzić ciasto drożdżowe: Sklarować masło; zrobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać skórkę cytrynową, wlać wyrośnięty rozczyn, dodać mąkę i zarobić mlekiem ciasto takiej gęstości, aby po wyrośnięciu dało się wałkować prawie bez podsypywania mąką. Gdy wszystkie składniki ciasta połączą się, dodawać po trochu ciepłe, sklarowane masło; ciasto wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie, podzielić je na 3 części: jedną częścią wyłożyć równomiernie dno wysmarowanej masłem brytfanny, zakładając ciasto na ścianki brytfanny. Każde nadzienie podzielić na pół i wykładać je wzdłuż, rzędami obok siebie, zaczynając od środka, najpierw masę migdałową, obok z jednej strony różę, z drugiej morele lub arcydzięgiel smażony, póź niej masę bakaliową, obok truskawki; dobór konfitur można zmienić wg upodobania. Z drugiej części ciasta wywałkować placek długości i szerokości brytfanny, placek nawinąć na wałek i przenieść , układając na pierwszej warstwie przekładańca; ciastem dobrze oblepić brzegi przekładańca, tak aby w czasie pieczenia sok z nadzienia nie wydostał się na zewnątrz (bo szybko przypala się). Na cieście ułożyć powtórnie rzędami drugą połowę nałożenia. Wywałkować trzecią część ciasta, nadając mu wymiar brytfanny; placek nawinąć na wałek i przenieść , układając na przekładańcu, brzegi ciasta zlepić z poprzednią warstwą; powierzchnię przekładańca wygładzić i postawić ciasto do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto posmarować jajem i wstawić do dobrze wygrzanego, lecz nie zanadto gorącego piekarnika. Piec godzinę (przy 170°). Przekładaniec po wyjęciu z piekarnika przestudzić w brytfannie i ostrożnie go wyjąć . Studzić oparty o wyższy brzeg stolnicy. Po ostygnięciu polukrować lukrem waniliowym lub przed ostygnięciem posypać cukrem z wanilią.

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