
PLACEK DROŻDŻOWY POSPOLITY

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1487 razy.

Składniki ciasta :

1,2 kg mąki pszennej,
25 dag cukru,
1 kostka masła,
5 jaj,
0,5 l mleka,
10 dag drożdży,
pół łyżeczki soli,
1 olejek cytrynowy,
1 paczka cukru waniliowego,
rodzynki,
skórka pomarańczowa.

Składniki kruszonki :

10 dag mąki,
5 dag cukru pudru,
5 dag masła.

Do ciepłego mleka dodać łyżeczkę cukru, wsypać pokruszone drożdże, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu, aby wyrosły. Połowę mąki wsypać do ogrzanej miski, po czym wlać wyrośnięte drożdże, rozczynić razem, przykryć i postawić w ciepłe. Żółtka utrzeć do białości z cukrem. Kiedy rozczyn podrośnie dodać do niego resztę mąki, utarte żółtka, stopione masło, sól, olejek, cukier waniliowy, rodzynki i posiekaną skórkę pomarańczową. Ciasto wyrabiać, aż będzie odstawało od ręki. Ubić pianę z białek i wmieszać do ciasta. Ciasto wyłożyć na blachę wysmarowaną masłem. Zrobić kruszonkę - zagnieść mąkę, cukier i rozgrzane masło, pokruszyć i przesypać mąką, by się nie lepiała. Następnie posypać kruszonką ciasto posmarowane jajem, przykryć i postawić w ciepłym miejscu. Gdy ciasto podrośnie piec około 1 godziny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD