
Udane ciasto drożdżowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5299 razy.

Jest tylko jeden bezpieczny przepis umożliwiający upieczenie udanego ciasta drożdżowego, nawet osobom niezbyt wprawionym, pod warunkiem przestrzegania podanych proporcji: Składniki: 1/2 kg mąki 40 g świeżych drożdży 1/4 l mleka 70 g cukru 4 żółtka 40 g masła trochę wanilii sól utarta skórka cytryny i zakropienie rumem UWAGA 1: Wszystkie składniki muszą mieć tę samą temperaturę pokojową. Należy więc wszystkie produkty wcześniej wyjąć z lodówki i położyć w tym samym ciepłym miejscu. UWAGA 2: Należy zawsze przesiać mąkę użytą do ciasta drożdżowego. Powodem przesiewania nie jest obawa przed zanieczyszczeniami lecz to, że w przesianej mące znajduje się więcej powietrza, którego potrzebują drożdże.

Super ciacho.Udało mi się;)Więcej taki przepisów poprosze;)na pyszne ciasta i zawsze udające się;)Pozdrawiam

Nadesłał(a):Meg 2005-08-09 12:08:01

NO DOBRZE, NIBY DLA OSÓB POCZĄTKUJĄCYCH ALE ŻADNYCH KONKRETNÝCH WSKAZÓWEK : CO DO CZEGO I W JAKIEJ KOLEJNOSCI....PRZECIEZ TO PODSTAWA.

Nadesłał(a):SENIA 2005-08-28 09:08:32

Senia: słuchaj, odrobina orientacji w temacie "drożdżowym" wystarczy, by wiedzieć , że ciasta te można robić na 3 sposoby: 1.metoda jednofazowa -> wszystkie składniki łączymy jednocześnie, 2. metoda dwufazowa -> wcześniej przygotowujemy rozczyń i dodajemy go do mąki, 3. metoda trójfazowa -> polega na zrobieniu rozczyń i zaparzeniu mąki.

Ten tutaj podany przepis ma na celu przybliżenie metody wykonywania ciasta drożdżowego poprzez podanie ogólnych proporcji. Więc nie krzycz tu wielkimi literami, że "miało być dla początkujących", tylko poucz się troszkę, bo ile można być początkującym w kuchni? a ciasta drożdżowe lubią być wyrabiane przez "doświadczonych" rączki... ;-)

Pozdrawiam autora stronki :-))

Nadesłał(a):aga <aaga@gazeta.pl> 2006-03-24 23:03:40

Nie jadlam

!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Nadesłał(a):Cornelia <wampirek1995@buziaczek.pl> 2006-05-14 18:05:38