
BUŁKA PSZENNA

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1333 razy.

Rozczyn:

3 dag drożdży

25 dag mąki pszennej bułkowej lub luksusowej

1/2 litra mleka

Ciasto:

75 dag mąki bułkowej lub luksusowej

sól

łyżka czarnuszki

tłuszcz do smarowania formy

Drożdże rozkruszyć, rozmieszać z ciepłym mlekiem na jednolitą masę. 25 dag mąki przesiać, wlać do mąki drożdże i zarobić rozczyn z ciepłym mlekiem, pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Do wyrośniętego rozczynu dodać resztę przesianej mąki, sól i połowę czarnuszki i wyrobić ciasto; jeżeli potrzeba - dodać mleko tak, aby ciasto miało normalną gęstość, jak na placki. Wyrobione ciasto wygładzić, postawić do wyrośnięcia. Posmarować tłuszczem długie, głębokie formy, do form nakładać ciasto, wyrównać powierzchnię i postawić do powtórnego wyrastania. Wyrośnięte ciasto posmarować wodą lub piwem albo rozmaconym jajem, posypać resztą czarnuszki i upiec w piekarniku (ok. 3/4 godz.). Przed wyjściem z pieca, sprawdzić patyczkiem, czy ciasto upieczone. Po upieczeniu wyjąć z formy i studzić oparte o brzeg stolnicy, zmieniając położenie ciasta.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD