BUŁKA PSZENNA

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1423 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 rozmąconym jajem, posypać resztą czarnuszki i upiec w piekarniku (ok. 3/4 godz.). Przed wyjź ciem z pieca, sprawdzię patyczkiem, czy ciasto upieczone.
Po upieczeniu wyjąę z formy i studzię oparte o brzeg stolnicy, zmieniając położenie ciasta.

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