
BUŁKA PSZENNA Z ZIEMNIAKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1126 razy.

Rozczyn:

2 dag drożdży

1/2 dag cukru

mleko

Ciasto:

1 kg mąki pszennej

30 dag ziemniaków ugotowanych

sól

woda

1 łyżka czarnuszki

tłuszcz do smarowania formy

Ziemniaki opłukać , obrać , ugotować , przetrzeć . Zarobić rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Do mąki wyłożyć wyrośnięty rozczyn, ziemniaki, dodać sól i czarnuszkę, ciasto zarobić letnim mlekiem lub wodą. Wyrobić ciasto, postawić do wyrośnięcia. Przygotować dwie długie wąskie blachy. Gdy ciasto wyrośnie, włożyć do formy, postawić powtórnie do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu posmarować letnią wodą, włożyć do dobrze ogrzanego piekarnika, piec 3/4 godziny. Przed wyjęciem z pieca sprawdzić patyczkiem, czy ciasto upieczone. Upieczone ciasto odkrajać od brzegów formy, ostrożnie wyłożyć , oprzeć o stolnicę i tak ostudzić . Ciasto z ziemniakami czerstwieje powoli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD