
DOMOWE SŁONE SUCHARKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

4 dag drożdży
10 dag masła
1 dag cukru
1 łyżka kminku lub czarnuszki
1 kg mąki
sól
tłuszcz do smarowania formy

Odsypać połowę mąki. Drożdże i cukier rozpuścić w ciepłym mleku, wlać do połowy ilości mąki; wymieszać łyżką i postawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Po wyrośnięciu zaczynu wsypać resztę mąki i wyrobić ciasto dodając stopione masło, sól i jedną łyżkę kminku lub czarnuszki. Ciasto postawić do wyrastania. Wyrośnięte ciasto wyłożyć do długich, wąskich foremek wysmarowanych masłem i gdy ciasto zwiększy swoją objętość o 100 %, powierzchnię posmarować rozbitym jajem i wstawić do miernie nagrzanego piekarnika. Po dwu dniach krajać czerstwą bułkę na kromki, ułożyć płasko na blaszkach i lekko zrumienić w miernie nagrzanym piekarniku. Gdy zrumienią się z jednej strony, odwrócić. Na zlecenie lekarza zarobić ciasto bez przypraw, ewentualnie i bez tłuszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD