

---

# Placek drożdżowy z kruszonką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8081 razy.

ciasto:

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

15 dag (8 łyżek) cukru,

13 dag margaryny,

4 jaja,

1 1/2 szklanki mleka,

5 dag drożdży,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz do formy;

kruszonka:

5 dag margaryny,

5 dag (3 łyżki) cukru,

10 dag ( 1/2 szklanki) mąki.

Rozkruszyć drożdże, zalać połową letniego mleka, wsypać łyżeczkę cukru i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę i wlać wyrośnięty rozczyń. Jaja utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, wlać do mąki i wyrabiać ciasto, dolewając resztę ciepłego mleka. Kiedy ciasto zacznie odstawać od ręki, dodać roztopioną margarynę i dalej wyrabiać, aż ciasto wchłonie tłuszcz. Pozostawić do wyrośnięcia.

Przygotować kruszonkę, łącząc stopioną margarynę z cukrem i mąką lub siekając wszystkie te składniki razem, a następnie schłodzić ją. Wyrośnięte ciasto włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypać kawałkami kruszonki. Odstawić na chwilę, aby jeszcze podrosło. Piec około 60 min w średnio gorącym piekarniku. Po jakimś czasie, aby zapobiec przypaleniu kruszonki, ciasto przykryć pergaminem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

Szanowny Autorze placeka drożdżowego.

Czy kiedykolwiek robiłeś go wg. tego przepisu? Użyta ilość mąki jest stanowczo za mała. Ciasto przygotowane zgodnie z Twoim przepisem jest rzadkie jak jogurt, a to lekka przesada. Musiałem dosypać ok. 20 dkg mąki, bo inaczej lipa. Mam pewne wątpliwości do użycia przez Ciebie jajek. Sądzę, że powinny być 4 żółtka i wtedy być może ciasto miałoby słuszną konsystencję. Poza tym nie używasz soli. Tzw. szczypta jest w mojej opinii niezbędna.

Proszę o odpowiedź. Pozdrawiam.

Nadesłał(a):JP 2007-08-05 13:08:13

ludziska wysyłają niby przepisy, które nimi nie są.

każdy przepis przed zastosowaniem powinien być poddany porównaniu z podstawowymi zasadami - np: proporcjami głównych składników np mleko:mąka

po zebraniu doświadczenia wiadomo, że 375 ml mleka i 400 gram mąki + reszta = ciasto na racuchy a nie wykwintny drożdżowiec

Nadesłał(a):