
Placek drożdżowy z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3599 razy.

50 dag mąki pszennej,
3 dag drożdży,
1 1/3 szklanki mleka,
3 żółtka,
15 dag cukru,
10 dag margaryny,
szczypta soli,
zapach do ciast,
cukier waniliowy,
tłuszcz do smarowania formy,
bułka tarta,
70 dag truskawek lub poziomek,
5 dag cukru pudru

W niewielkim naczyniu rozkruszyć drożdże z 1 łyżką cukru, 1 łyżką mąki i 1/2 szklanki mleka. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu. Mąkę przesiać do miski. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę, dodać do mąki, wymieszać. Wlać rozczyn, resztę mleka i wyrabiać ciasto płaską łyżką lub ręką dokładnie wybijając, aż wszystkie składniki się połączą. Gdy jest gładki i lśniący, a na powierzchni pojawią się pęcherzyki, wlewać stopniowo stopiony tłuszcz, nadal starannie wybijając. Dodać cukier waniliowy i zapach. Przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce. Owoce przebrać umyć, osączyć i usunąć szypułki. Gdy ciasto dwukrotnie zwiększy objętość wyłożyć je do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą brytfanny. Wyrównać powierzchnię, ułożyć gęsto owoce i zostawić ponownie do wyrośnięcia. Wstawić do nagrzanego piekarnika (220 st. C) na ok. 30 min. Gotowe ciasto ostudzić i pokroić w kwadraty 6x6 cm.

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