Placek drożdżowy z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3742 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 lśniące, a na powierzchni pokażą 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 usunąc 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>