
Bułka pszenna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3918 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki pszennej,

5 dag drożdży,

1/2 łyżeczki cukru,

płaska łyżeczka soli,

woda,

tłuszcz do blachy,

mak,

kminek lub czarnuszka do posypania

Drożdże rozetrzeć z cukrem, łyżką mąki i kilkoma łyżkami letniej wody. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do przesianej mąki dodać sól, roztwór drożdżowy i tyle wody, aby uzyskać ciasto o dość gęstej konsystencji. Wyrabiać ciasto ręką co najmniej przez 30 min, aż zacznie odstawać od ręki. Nakryć ciasto czystą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 2 godziny. Lekko uformować ręką bochenek i ułożyć na natłuszczonej blasze lub umieścić w wysmarowanej tłuszczem podłużnej foremce. Pozostawić na 30 min do wyrośnięcia. Na wierzchu posypać makiem, kminkiem lub czarnuszką. Piec, w średnio gorącym piekarniku około 50 min.

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

co to znaczy" w średnio nagzonym piekarniku"?Ile to mniej więcej stopni celscjusza?

Nadestął(a):akowal <akowal_777@op.pl> 2009-07-10 00:07:40