
Ciasto drożdżowe z dynią (zamiast jaj)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3702 razy.

1 kg (5 szklanek) mąki,

5 dag drożdży,

13 dag (1/2 szklanki) cukru,

szczypta soli,

2 szklanki mleka,

3/4 łyżki oleju,

8 kopiastych łyżek gęstego przecieru z dyni (1 łyżka przecieru z dyni zastępuje 1 jajo, im więcej dyni tym bardziej żółte ciasto, ale nie przekraczać 8 łyżek),

tłuszcz do formy

Sporządzić rozczyń z drożdży, łyżkę mąki, łyżki cukru, 2-3 łyżek mleka. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do przesianej mąki dodać : rozczyń, sól, cukier, dynię, mleko. Ciasto wyrobić . Gdy pojawią się pęcherzyki, dodać ciepły tłuszcz i wyrabiać , aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte nałożyć do foremek wysmarowanych tłuszczem. Ponownie zostawić do wyrośnięcia. Piec około 60 min w średnio gorącym piekarniku.

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