ABC pieczenia ciast - ciasta drożdżowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3888 razy.

Z ciasta drożdżowego sporządza się różnego rodzaju wypieki słodkie i słone, takie jak: bułki, rogaliki strucle placki z kruszonką, marmoladą i owocami, babki zwykłe, parzone, kulebiaki, paszteciki, pizze i inne.

Podstawowymi składnikami ciasta drożdżowego są: mąka, mleko lub woda i drożdże, dodatkowymi: jaja, cukier, tłuszcz, substancje zapachowe i bakalie lub nadzienia. W przypadku ciast drożdżowych środkiem spulchniającym są drożdże powodujące proces fermentacji w czasie którego wydziela się dwutlenek węgla napowietrzający ciasto. Ciasto drożdżowe sporządza się sposobem jednofazowym lub dwufazowym.

Sposób pierwszy (jednofazowy) jest rzadko praktykowany. Polega na wymieszaniu całej mąki z pozostałymi składnikami. Starannie wyrobione ciasto pozostawia się do wyrośnięcia, a gdy zwiększy objętość prawie trzykrotnie wstawia do piekarnika i piecze. Jest to sposób oszczędzający czas i narzędzia pracy, ale może być stosowany wyłącznie do prostych wypieków, takich jak bułki czy zwykłe placki, w skład których wchodzi mało składników dodatkowych.

Sposób drugi (dwufazowy) jest właściwszy i częściej stosowany. Przewiduje wcześniejsze przygotowanie rozczynu drożdżowego.

Technika sporządzania ciasta drożdżowego metodą dwufazową:

- przygotować formę, w której będzie pieczone

- wymyć ją, wysuszyć i wysmarować tłuszczem

- przygotować rozczyn drożdżowy: rozetrzeć drożdże z niewielką ilością cukru, mąki i letniego mleka; rozczyn powinien mieć konsystencję gęstej śmietany

- pozostawić rozczyn w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (do czasu, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość);

- przesiać mąkę i umieścić ją w naczyniu, w którym będzie wyrabiane ciasto;

- połączyć mąkę z rozczynem, płynem, jajami i cukrem;

- dokładnie wyrobić ciasto ręką lub mikserem;

- dodać stopiony ciepły tłuszcz;

- ponownie wyrabiać ciasto (tak długo, aż zacznie odstawać od ręki i od brzegów naczynia);

- dodać substancje zapachowe i bakalie;

- przykryć ciasto czystą ściereczką i pozostawi w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (do czasu, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość);

- wypełnić formę ciastem do 1/3-1/2 wysokości;

- pozostawić ciasto w formie na około 20 min do dalszego wyrośnięcia;

- piec ciasto w temperaturze 160-200C w czasie -10-60 min

(zależnie od wielkości wyrobu);

- wyjąć upieczone i ostudzone ciasto z formy, polukrować lub posypać cukrem pudrem.