Ciasto drożdżowe 5

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7034 razy.

Ciasto drozdzowe robimy z

1 kg mąki,

100 g drozdzy,

6 zoltek(!),

1 szklanki (bułki, rogaliki) do 2 szklanek (słodkie ciasta, makowiec) cukru,

mleka,

aromatu waniliowego

kostki margaryny (niestopionej).

Drozdze rozdrobnic i zarobic z mlekiem, lyzka cukru i kilkoma lyzkami maki do konsystencji smietany. Kiedy drozdze "rusza" wsypac wszystkie skladniki oprocz margaryny i aromatu. Wyrabiac do uzyskania gladkiego ciasta. Dodac margaryne. Wyrabiac az ODEJDZIE OD REKI - to moze trwac nawet 30 min. Dodac aromat. Odstawic do rozrostu. Upiec. Skladniki - temperatura pokojowa. Maka - najlepiej zmieszac dwa gatunki maki uznawane za dobra i srednia, ja mieszam "szymanowska" i "poznanska", otrzymasz optymalna moc glutenu. Wyrabianie - najlepiej w duzym garnku, recznie(!), poprzez zagarnianie i przebijanie, tak zeby jak najbardziej je napowietrzyc (po przekrojeniu musza byc widoczne pecherzyki powietrza). Mleka dodajesz ile potrzeba do osiagniecia takiej konsystencji ze lapiac za ciasto mozesz je podniesc z garnkiem na kilka sek do gory (potem sie urywa). Rozrost - Po pierwszym rozroscie (ok 3krotny wzrost objetosci) przebij (przerob ciasto) i odstaw do drugiego rozrostu. Po nim przerob i wiooo do formy, jeszcze chwila na rozrosniecie i piec. Pieczenie - piec 250C, kiedy sie zarumieni wylac na blache w piecu kieliszek wody (uwaga na szybe w dzwiczkach) zwiekszenie wilgotnosci w piecu obnizy znacznie grobosc i twardosc skorki. Kruszonka:skladniki schlodzone - margaryna 1 czesc, maka 1 czesc, cukier 1 czesc. Posiekac nozem, szybko zagniesc, Zamrozic. Otrzec na grubej tartce nad ciastem albo Posiekac nozem na drobne kawalki i rozsypac na ciescie.

Sam nie pieke drozdzowca z owocami bo:

1. zazwyczaj owoce sa ciezkie i opadajac na dno zostawiaja dziury.

2. pieczone owoce wydzielaja wode rozmiekczajaca ciasto - robi sie zakalec.

3. sa dosyc kwasne co psuje niezbyt slodkiego i tlustego przeciez drozdzowca.

Proponuje upieczenie albo bulek z owocami (niezbyt wodnitymi - truskawki z syropu, rabarbar, czarna jagoda) albo uzycie pulpy owocowej sporzadzanej z 3 czesci owocow 1 czesci cukru i 1 czesci tartej bulki (zapewniam ze nikt jej nie wyczuje o ile sama o niej nie opowiesz) kladzionej na "makowca" albo "w pierog".

Zycze smacznego !

From: "Paweł Matczak" <madziar@polbox.com>

wow, wyglada niezle.wlasnie szukam dobrego przepisu na drozdzowe ciasto.sprobuje, dzieki.
Nadesłał(a):Elzbieta 2005-12-27 02:12:23

siedzimy w domu trochę nudno a może drożdżowiec ten zapach ,smak pewnie, żona na to; nigdy w świecie ,wypadło na mnie dzieciaki nie dały odporu
piekę po raz pierwszy mam nadzieję że się uda pochwały za bardzo szczgółowy opis wykonania bardzo pomocny dla takich cukierników

jak ja
dam znać o efektach końcowych póki co mam drugi wyrost

krzysztof 22;07
Nadesłał(a):krzysztof <klosinskik@wp.pl> 2006-01-29 20:01:00