
Ciasto drożdżowe 5

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6805 razy.

Ciasto drożdżowe robimy z

1 kg mąki,

100 g drożdzy,

6 zółtek(!),

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

mleka,

aromatu waniliowego

kostki margaryny (niestopionej).

Drożdże rozdrobnić i zrobić z mlekiem, łyżką cukru i kilkoma łyżkami mąki do konsystencji śmietany. Kiedy drożdże "ruszą" wsypać wszystkie składniki oprócz margaryny i aromatu. Wyrabiać do uzyskania gładkiego ciasta. Dodac margarynę. Wyrabiać aż ODEJDZIE OD REKI - to może trwać nawet 30 min. Dodac aromat. Odstawić do rozrostu. Upiec. Składniki - temperatura pokojowa. Mąka - najlepiej zmieszać dwa gatunki mąki uznawane za dobrą i średnią, ja mieszałam "szymanowska" i "poznańska", otrzymasz optymalną moc glutenu. Wyrabianie - najlepiej w dużym garnku, ręcznie(!), poprzez zagarnianie i przebijanie, tak żeby jak najbardziej je napowietrzyć (po przekrojeniu muszą być widoczne pecherzyki powietrza). Mleka dodajesz ile potrzeba do osiągnięcia takiej konsystencji że lapiąc za ciasto możesz je podnieść z garnkiem na kilka sekund do góry (potem się urywa). Rozrost - Po pierwszym rozroście (ok 3krotny wzrost objętości) przebij (przerob ciasto) i odstaw do drugiego rozrostu. Po nim przerob i wiooo do formy, jeszcze chwila na rozrosnięcie i piec. Pieczenie - piec 250C, kiedy się zarumieni wyłączyć na blasze w piecu kieliszek wody (uwaga na szyby w dzwiczkach) zwiększenie wilgotności w piecu obniży znacznie grubość i twardość skórki. Kruszonka: składniki schłodzone - margaryna 1 część, mąka 1 część, cukier 1 część. Posiekać nożem, szybko zagnieść, zamrozić. Otrzeć na grubej tartce nad ciastem albo posiekać nożem na drobne kawałki i rozsypać na ciście.

Sam nie piekę drożdżowca z owocami bo:

1. zazwyczaj owoce są ciężkie i opadając na dno zostawiają dziury.
2. pieczone owoce wydzielają wodę rozmiękczając ciasto - robi się zakalec.
3. są dość kwaśne co psuje niezbyt słodkiego i tłustego przecież drożdżowca.

Proponuję upieczenie albo bułek z owocami (niezbyt wodnymi - truskawki z syropu, rabarbar, czarna jagoda) albo użycie pulpy owocowej sporządzonej z 3 części owoców 1 części cukru i 1 części tartej bułki (zapewniam że nikt jej nie wyczuje o ile sama o niej nie opowiesz) kładzonej na "makowca" albo "w pierog".

Zycze smacznego !

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

wow, wygląda niezłe.własnie szukam dobrego przepisu na drożdżowe ciasto.spróbuję, dzięki.

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 szczegółowy 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