
Chąłka 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4419 razy.

Moj maz uwielbia tosty z tej chąłki, jeżeli coś zostanie z niej na drugi dzień:

50 gr drożdży

1 szklanka ciepłego mleka (43 stopnie Celsjusza)

poł kostki masła (roztopionego)

3 szklanki maki (około)

4 żółtka

2/3 szklanki cukru

1/2 łyżeczki soli

Drożdże, mleko, 1 łyżka cukru, 2 łyżki maki wymieszać, odstawić na 5 minut. Resztę cukru i żółtka ubić na jasnożółto. Dodac do drożdży, dodac sol, i 2 szklanki maki, wyrobić lekko. Dodac ciepłe roztopione masło, wyrobić. Dodac tyle maki, aby ciasto się nie kleiło do ręki, ale im mniej maki, tym lepiej. Wyrobić, aż bardzo gładkie, elastyczne. Odstawić do wyrosnięcia na 30 minut, podzielić na trzy części, zrobić z nich długie walki, upleść w warkocz. Podwinąć konce pod spód, ułożyć na blasze posmarowanej masłem. Wyrosnąć w ciepłym miejscu, aż będzie trzy razy większe. Wstawić do zimnego pieca, nastawić temperaturę, i piec. Daje to ciastu możliwość dalszego rosnienia, bez obawy, że się zapadnie przy przenoszeniu. Gdy złote, posmarować żółtkiem roztrzepanym z odrobiną wody, piec aż brązowe. Wsadzić patyczek, jeżeli czysty, wyjąć ciasto i trzymać na blasze przez 5 minut, potem przelozyc na siatkę do ostygnięcia. Można do ciasta dodac rodzynki, gdy prawie wyrobione. Tak samo robie baby na Wielkanoc.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

rewelacja ideał

Nadesłał(a):bohusz <bogdan@v.pl> 2006-03-14 19:03:27