
Chąłka 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4492 razy.

Mój 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, wyrobic lekko. Dodac ciepłe roztopione masło, wyrobic. Dodac tyle maki, aby ciasto sie nie kleilo do reki, ale im mniej maki, tym lepiej. Wyrobic, az bardzo gladkie, elastyczne. Odstawic do wyrosniecia na 30 minut, podzielic na trzy czesci, zrobic z nich dlugie walki, uplesc w warkocz. Podwinac konce pod spod, ulozyc na blasze posmarowanej maslem. Wyrosnac w cieplym miejscu, az bedzie trzy razy wieksze. Wstawic do zimnego pieca, nastawic temperature, i piec. Daje to ciastu mozliwosc dalszego rosniecia, bez obawy, ze sie zapadnie przy przenoszeniu. Gdy złote, posmarowac żółtkiem roztrzepanym z odrobina wody, piec az brazowe. Wsadzic patyczek, jezeli czysty, wyjac ciasto i trzymac na blasze przez 5 minut, potem przelozyc na siatke do ostygniecia. 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