
Ciasto z szafranem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3847 razy.

Generalnie ciasto z szafranem je sie w Szwecji na Boze Narodzenie.

Formuje sie z niego czesto cos w rodzaju osemek (Lussekatter) albo cos w rodzaju chalki (Längder)

Oto przepis:

wychodzi z tego ok. 30 osemek:

50 g swiezych drozdzy

175 g masla albo margaryny

5 dl mleka

1-2 g szafranu

2 dl cukier krysztal

1 lyzeczka od herbaty soli

15-17 dl maki pszena

do posmarowania i oblozenia:

1 rozbite jajko

rodzynki

Przygotowanie:

1. Pokrusz drozdze do miski
2. W garnku rozgrzej tluszcz do roztopienia, dolej mleko. Ostudz do temp. 37 stopni. Wlej do miski z pokruszonymi drozdzami, rozmieszaj dokladnie, dodaj sol, cukier.
3. Dodaj ok. 12 dl maki.
4. Wyrabiaj ciasto starannie, dodawaj pozostala make az ciasto zacznie lekko odchodzic od reki. **DODAJ SZAFRAN.**
5. Odstaw do wyrosniecia, przykryte sciereczka w cieplym miejscu (bez przeciagow jak tu podaja w przepisie) 30-40 minut.
6. Wyrabiaj ciasto jeszcze troche, wyrzuc je nastepnie na stolnice caly czas wyrabiajac, az przestanie przylepiać sie do stolnicy, nie dodawaj wiecej maki.
7. Formuj z ciasta to co chcesz. Po uformowaniu i przykryciu sciereczka pozwol ciastu rosnac jeszcze ok 30-40 minut. Przybierz rodzynekami, jezeli formujesz z ciasta wiecej kawalki, mozesz wlozyc rodzynki do ciasta.
8. Pozmaruj po wierzchu rozbitym jajkiem.
9. Osemki pieczesz w 225 stopniach ok. 8 minut, wiecej wyroby w 200 - 225 stopniach ok. 15 - 20 minut.

Smacznego

From: "Wacek" <wacek@infomix.se>