Baklawa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5894 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

Ciasto:

500 g maki krupczatki,

250 g maki,

250 g stopionego masla,

1 ubite jajo.

Farsz:

250 g obranych migdalow,

125 g cukru pudru,

100 g stopionego masla.

Przybranie:

20 calych obranych migdalow,

500 ml miodu.

1. Migdaly zemlec i wymieszac z cukrem pudrem. Dodac stopione maslo, farsz wyrobic starannie i odstawic.

2. Make wymieszac z krupczatka, dodac 2 lyzki masla i szczypte soli, po czym

wyrabiac przez 30 min., dolewajac stopniowo wode, na dosc twarde ciasto.

Dodac rozbite jajko i wyrabiac dalsze 30 min. Podzielic na 12 rownych czesci. Kazda z nich rozwalkowac na mozliwie jak najcienszy okragly placek.

3. Blache do pieczenia posmarowac maslem. Ulozyc na niej, jeden na drugim, 5

placuszkow ciasta, smarujac kazdy z nich roztopionym maslem. Na wierzch piatego placka nalozyc polowe farszu, przykryc 2 kolejnymi placuszkami, rowniez

smarujac je maslem, na nich ulozyc reszte farszu, po czym przykryc wszystko

reszta placuszkow, kazdy z nich smarujac roztopionym maslem.

4. Ciasto ponacinac gleboko nozem w romby lub trojkaty, przybrac migdalami,

zalac reszta masla, po czym wstawic do nagrzanego do temp. 200żC piekarnika

na 45 min. Po upieczeniu polac goracym miodem i odstawic na 2 dni, po czym

pokroic do konca wzdluz naciac i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)