
Baklava

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5718 razy.

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

Ciasto:

500 g maki krupczatki,

250 g maki,

250 g stopionego masła,

1 ubite jajo.

Farsz:

250 g obranych migdałów,

125 g cukru pudru,

100 g stopionego masła.

Przybranie:

20 całych obranych migdałów,

500 ml miodu.

1. Migdały zemleć i wymieszać z cukrem pudrem. Dodac stopione masło, farsz wyrobić starannie i odstawić.

2. Maki wymieszać z krupczatką, dodac 2 łyżki masła i szczyptę soli, po czym wyrabiać przez 30 min., dolewając stopniowo wodę, na dość twarde ciasto.

Dodac rozbite jajko i wyrabiać dalsze 30 min. Podzielić na 12 równych części. Każdą z nich rozwałkować na możliwie jak najcięższy okrągły placek.

3. Blachę do pieczenia posmarować masłem. Ułożyć na niej, jeden na drugim, 5

placuszków ciasta, smarując każdy z nich roztopionym masłem. Na wierzchu piątego placzka nałożyć połowę farszu, przykryć 2 kolejnymi placzkami, również

smarując je masłem, na nich ułożyć resztę farszu, po czym przykryć wszystko

resztą placuszków, każdy z nich smarując roztopionym masłem.

4. Ciasto ponacić głęboko nożem w romby lub trójkąty, przybrać migdałami,

zalać resztą masła, po czym wstawić do nagrzanego do temp. 200°C piekarnika

na 45 min. Po upieczeniu polać gorącym miodem i odstawić na 2 dni, po czym

pokroić do końca wzdłuż naciąć i podawać.

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

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

