
Placek drożdżowy ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4303 razy.

Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

40 g drożdzy,

150 g cukru,

100 g masła,

4 żółtka,

1 łyżka cukru waniliowego,

sol.

Inne:

1 kg sliwek,

cukier puder do posypania placka,

tluszcz i mąka do formy.

1. Drożdże rozetrzec z 1 łyżką cukru i ciepłym mlekiem, dodać 150 g maki, wymieszać, przykryć, odstawić rozczyń na 1 godzinę w ciepłym miejscu. Do wyrosniętego rozczyń dodać żółtka utarte z pozostałym cukrem, resztą maki, sol i

cukier waniliowy. Wyrobić ciasto, wlać stopione masło, ponownie wyrobić, odstawić do wyrosnięcia.

2. Sliwki umyć, usunąć pestki. Ciasto włożyć na blachę posmarowaną tłuszczem i

posypaną mąką. Natłuszczonymi palcami rozciągnąć ciasto na całą blachę. Sliwki ułożyć na cieście skórkami w dół. Odstawić w ciepłym miejscu do wyrosnięcia. Piec ok. 40 min w temp. 180°C. Gorące ciasto posypać cukrem pudrem.

- Placek można też upiec z brzoskwiniami, wisniami, jagodami oraz obranymi i

pokrojonymi na kawałki gruszkami i jabłkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 56.

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