
Strucla drezdenska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2809 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

750 g maki,

1 łyżka soli,

150 g cukru,

300 g masła,

180 g rodzynek,

150 g słodkich migdałów,

50 g gorzkich migdałów,

60 g kandyzowanej skórki pomarańczowej,

180 g kandyzowanej skórki cytrynowej,

5 łyżek rumu,

70 g drożdży,

cukier waniliowy,

skórka starta z 1 cytryny,

1/4 l mleka,

masło do smarowania blachy,

50 g masła i 50 g cukru pudru do przybrania.

1. Make przesiać do dzieży, na środku zrobić wgłębienie, wlać do niego drożdże

rozrobione z 4 łyżkami mleka i odrobina cukru. Zostawić do wyrosnięcia.

2. Po podwojeniu objętości drożdży dodać resztę letniego mleka. Zagnieść ciasto

dodając cukier, cukier waniliowy, sol, masło w płatkach i skorke otarta z

cytryny. Następnie wyrabiać ciasto bijąc je drewnianą łyżką dopóki nie pojawia się pecherzyki powietrza.

3. dodać posiekana kandyzowana skorke pomarańczowa i cytrynowa, obrane ze skórki i posiekane migdały, rodzynek oraz rum. Dobrze wymieszać i zostawić ciasto na 15 min w ciepłym miejscu.

4. Ciasto rozłożyć w formie prostokąta 30x40 cm na posypanej maki stołniczy.

Podnieść nieco obie dłuższe strony ciasta, następnie jedna z nich podwinąć w

kierunku środka formując w ten sposób struclę. Przykryć czystą ściereczką,

zostawić na 15 min.

5. Ciasto włożyć do średnio nagrzanego piekarnika na ok. 40-50 min. Po wyjęciu

z pieca ciasto polać rozpuszczonym masłem, posypać przesianym cukrem pudrem.

Zostawić do ostygnięcia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 80.

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