
Ciasto francuskie z roquefortem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2703 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

400 g ciasta listkowego (przepis w "ogolne").

Farsz:

200 g sera typu "roquefort",

200 g swiezego, odcisnietego twarogu,

200 ml gestej smietany,

4 jaja,

1 lyzka drobno posiekanych: zielonej pietruszki, koperku,

szczypiorku i tymianku,

sol, pieprz.

1. Roquefort utrzec na tarce, polaczyc z twarogiem, ziolami i pieprzem, dokladnie wymieszac. Wbic jaja; calosc ubic, osolic i wymieszac ponownie.

2. Ciasto rozwalkowac na 2 rownej wielkosci krazki o grubosci ok. 3 mm. Jednym

z nich wylepic dno i brzegi tortownicy. Wierzch ponakluwac widelcem. Nalozyc mase serowa, po czym przykryc drugim plackiem i starannie zalepic brzegi.

3. Piec 35 min w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku. Jesli ciasto zacznie nadto sie rumienic, przykryc je folia aluminiowa.

CROISSANTY (ROGALIKI FRANCUSKIE)

5/74

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3 godz. 25 min.

500 g maki,

250 g masla,

4 lyzki cukru pudru,

250 ml mleka,

30 g drozdzy,

10 g soli,

rozmacone zoltka z 2 jaj.

1. Drozdze rozpuscic w letnim mleku. Make przesiac na stolnice razem z cukrem pudrem i sola. W srodku kopczyka maki zrobic spore wglebienie, do ktorego wlac mleko z rozpuszczonymi w nim drozdzami. Wyrabiac szybko koniuszkami

palcow. Gdy mąka wchłonie całe mleko, ciasto przykryć i odstawić na 1 godzinę

do wyrosnięcia. Zagnieść kilka razy, by uszły pęcherzyki gazu i wstawić na

30 minut do lodówki.

2. Schłodzone ciasto rozwałkować na cienki, prostokątny placek, na środku którego ułożyć masło. Brzośli placek złożyć do wewnątrz, tak jak kopertę, i ponownie rozwałkować. Otrzymany placek złożyć na trójce, rozwałkować jeszcze

raz. Czynność tę powtórzyć trzykrotnie, po czym ciasto odstawić na 15 minut.

3. Gotowe ciasto rozwałkować na cienki placek, z którego wykrawać trójkąty o

boku ok. 10 cm. Każdy z nich zwinąć od podstawy ku wierzchołkowi. Rogaliki

układać na oprószonej mąką stolnicą, przykryć i odstawić na 20 minut, do wyrosnięcia. Posmarować z wierzchu rozmaconym jajem i piec ok. 15 minut w nagrzanym do temperatury 220°C piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 36.

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