Kielbasz w ciescie drozdzowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2370 razy.

10 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

Ciasto drozdzowe:

250 g maki,

15 g drozdzy,

5 g cukru,

125 ml mleka,

2 jaja,

40 g masla,

jajo do smarowania.

Nadzienie:

600 g bialej kielbasy,

peczek wloszczyzny.

1. Drozdze rozrobic z cukrem, cieplym mlekiem i 50 g maki. Gdy rozczyn podrosnie, wlac do przesianej maki, dodac jaja i sol, zagniesc, lekko wyrobic ciasto. Dodac miekkie maslo, wyrobic na jednolita mase. Postawic w cieple do

wyrosniecia na 1 godz.

2. Wloszczyzne oczyscic, oplukac, ugotowac w 750 ml wody. Wywar ostudzic. Kielbase przewiazac nitka w ten sposob, by powstaly 2 kawalki jednakowej dlugosci. Skorke nakluc gesto widelcem. Wlozyc do wywaru, podgrzac do temp. 85żC i

utrzymywac w tej temp. przez 20 min, po czym wyjac, ostudzic, zdjac skore.

Oba kawalki zawinac w folie aluminiowa i mocno ochlodzic.

3. Wyrosniete ciasto zagniesc na stolnicy, rozwalkowac na prostokat o grubosci

7 mm. Kielbase posmarowac bialkiem i obtoczyc w mace. Ciasto przekroic na 2

prostokaty takiej wielkosci, by w kazdym mozna bylo zawinac 1 kawalek kielbasy. Posmarowac je bialkiem, ulozyc na nich kielbase, brzegi i konce ciasta

skleic. Ciasto powinno szczelnie okrywac kielbase. Powierzchnie obu buleczek

posmarowac rozmaconym jajem i od razu wstawic do ogrzanego do temp. 210żC

piekarnika. Po 10 min temp. zmniejszyc do 180żC, piec jeszcze 35 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 42.

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