
Kielbasz w cieście drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2280 razy.

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

Ciasto drożdżowe:

250 g maki,

15 g drożdży,

5 g cukru,

125 ml mleka,

2 jaja,

40 g masła,

jajo do smarowania.

Nadzienie:

600 g białej kielbasy,

peczek włoszczyzny.

1. Drożdże rozrobić z cukrem, ciepłym mlekiem i 50 g maki. Gdy rozczyń podrośnie, wlać do przesianej maki, dodać jaja i sol, zagnieść, lekko wyrobić ciasto. Dodać miękkie masło, wyrobić na jednolitą masę. Postawić w ciepłe do

wyrośnięcia na 1 godz.

2. Włoszczyznę oczyścić, opłukać, ugotować w 750 ml wody. Wywar ostudzić. Kielbasę przewiązać nitką w ten sposób, by powstały 2 kawałki jednakowej długości. Skórki nakłuc gęsto widelcem. Włożyć do wywaru, podgrzać do temp. 85°C i

utrzymywać w tej temp. przez 20 min, po czym wyjąć, ostudzić, zdjąć skórę.

Oba kawałki zawinąć w folię aluminiową i mocno ochłodzić.

3. Wyrosnięte ciasto zagnieść na stolnicy, rozwałkować na prostokąt o grubości

7 mm. Kielbasę posmarować białkiem i obtoczyć w mące. Ciasto przekroić na 2

prostokąty takiej wielkości, by w każdym można było zawinąć 1 kawałek kielbasy. Posmarować je białkiem, ułożyć na nich kielbasę, brzoje i konce ciasta

skleić. Ciasto powinno szczelnie okrywać kielbasę. Powierzchnie obu bułeczek

posmarować rozmaconym jajem i od razu wstawić do ogrzanego do temp. 210°C

piekarnika. Po 10 min temp. zmniejszyć do 180°C, piec jeszcze 35 min.

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

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