
Placek alzacki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2727 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

Ciasto:

500 g maki żytniej,

1 opakowanie suchych drożdzy,

1 łyżka soli,

1 łyżka cukru,

15 g smalca,

30 ml wody,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

100 g surowego boczku,

2 duże cebule,

250 g twarozku homogenizowanego,

200 g kwasnej smietany,

2 żółtka,

10 g masła,

1 łyżka oleju słonecznikowego,

galka muszkatołowa, sol, biały pieprz.

1. Maki przesiac, wymieszać z drożdżami, dodać sol i cukier. Smalec rozpuścić, schłodzić. Dodać do maki i wyrabiać ręcznie ciasto dodając porcjami mleko.

Po uzyskaniu jednolitej masy zostawić przykryte ściereczką na 30 min do wyrosnięcia. Po wyrosnięciu ciasto rozwałkować cienko, wyłożyć na natłuszczoną

okrągłą formę o średnicy 24 cm, podwinąć brzegi ciasta do góry, zostawić ponownie do wyrosnięcia na blasze.

2. Cebule obrać, posiekać drobno, zeszklić na masle. Boczek pokroić w drobne kostki. Twarożek wymieszać ze śmietaną i żółtkami na gładką masę. Podczas mieszania dodawać kroplami olej. Doprawić do smaku galką muszkatołową, solą i pieprzem.

3. Masę serową posmarować ciasto, na nią wyłożyć równomiernie cebule i boczek.

Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 250°C ok. 12 min poki wierzch nie stanie się złoto-brązowy. Wyjąć z pieca, pokroić na porcje. Podawać na gorąco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 82.

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