
Phyllo (ciasto)

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5447 razy.

W programie Roberta Makielowicza (W 80 potraw dookoła świata) pokazywali coś takiego - to cieniutkie, prawie przezroczyste platy ciasta, ryzowego zdaje się.

Jest w smaku obojętne. Służy właśnie jako baza do przekładanych ciast/pikantnych zapiekaneek or something ;-)

Zuzanka

PS. Podobno można kupić w greckich restauracjach, lub specjalizowanych sklepach. Dostyc drogie.

PSS. Każda szanująca się grecka gospodyni robi phyllo sama [1]:-)

[1] Ale ponoć to cholernie pracochłonne.

From: Mrs Vampire <zuzanka@fanthom.math.put.poznan.pl>

Pozwolle sobie wtracić swoje trzy grosze.

To jest ciasto w rodzaju polskiego ciasta francuskiego, rzeczywiście pracochłonne, napewno nie z ryzowej maki.

Katarzyna

From: "Katarzyna Sornat" <katarzyna.sornat@cwix.com>

Nie będę się kłócić.

Pamiętam wzrokowo, że to było cieniutkie, białawe, prawie przezroczyste i że mowa była o Grecji.

Może tam mają coś podobnego?

Zuzanka

From: Mrs Vampire <zuzanka@fanthom.math.put.poznan.pl>

Phyllo to bardzo podobne ciasto do tego, które się używa do strucli (strudel), czyli ciasto zagniecione z maki, jajka, wody, rozwałkowane bardzo, bardzo cienko, i posmarowane roztopionym masłem pomiędzy warstwami.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Phyllo to ciasto z 60% mąki i 40% wody to cały skład. Jest ono wałkowane na cinkie warstwy o grubości bibuły. Kroi się na wymiary 34cm na 43cm. Między każdą warstwą jest delikatnie obsypywane mąką kukurydzianą aby wchłonić wilgoć. Mieszkałam na Cyprze stąd przepis :-)

Nadesłał(a): Olimpia <kaolimpia@yahoo.com> 2007-03-15 20:03:37

Na Cyprze może i Pani mieszkała ale powyższy przepis na ciasto pochodzi z programu "jak to jest zrobione" emitowanego w discovery. Nie zauważyła Pani tylko że wyłącznie w produkcji HURTOWEJ ciasto kroi się na podane przez Panią wymiary. W produkcji domowej ciasto robi się odrobinę inaczej. Pozdrawiam

Nadesłał(a): duska 2007-10-25 12:10:10

to jak się robi to ciasto
Nadesłał(a): 2010-06-21 21:06:33

Co do przepisu to jest tutaj: <a
href=<http://kuchnia.now.pl/przepis.php?NUMER=7272>><http://kuchnia.now.pl/przepis.php?NUMER=7272>
Nadesłał(a):MM <<http://kuchnia.now.pl/kontakt.php>> 2010-07-28 09:07:29