
Ciasto drożdżowe 6

Dodano: 2000-11-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5080 razy.

Przepis na pyszne ciasto "bazowe" do ktorego mozna dodac troche owocow i posypke.

No to jedziemy:

40 dag mąki

10 dag masła

jakieś 6-7 łyżek cukru

1 jajko i 1 żółtko

niepełna szklanka letniego mleka

5 dag drożdży świeżych lub 1 paczuszka suszonych

odrobina zapachu cytrynowego, jeśli ktoś lubi,

paczka cukru waniliowego.

Mieszamy mąkę, cukier i cukier waniliowy. Drożdże, jeśli świeże, rozpuszczamy w dwóch łyżkach mleka, suszone dodajemy bez żadnych zabiegów. Wlewamy drożdże do mąki. Dodajemy mleko i jajka. Wyrabiamy ciasto ręcznie lub mikserem. Po trochu dodajemy stopione masło, cały czas wyrabiając, aż do momentu, kiedy ciasto przestanie się kleić do rąk, a na powierzchni ukażą się pęcherzyki powietrza. Formujemy kulę, zostawiamy pod przykryciem na jakieś 2-3 godziny w ciepłym miejscu.

Po wyrośnięciu formujemy na blasze placek i np. układamy połówki śliwek, cząstki jabłek, rabarbar... itd.

Można dorobić kruszonkę albo polać lukrem.

Zazwyczaj na wierzchu tego ciasta rozkładam pokrojone w cienkie płatki masło i posypuję to dość szczerze migdałami w płatkach (jakieś 150g).

Piecze się takie coś 15-20 minut w temperaturze 220 stopni, po upieczeniu (powinno mieć złoty kolor) polewa się lukrem z cukru pudru, soku cytrynowego i wody.

Pyszności!

Smacznego,

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

przepis znam ale podoba mi sie forma: autorka zaczyna " no to jedziemy"...dobre heheeh ps a jak dodoac swoje przepisy???

Nadesłał(a): ewa <ewa_86@op.pl> 2005-11-11 20:11:48

Aby dodać plik wybierz link na stronie głównej.

Lub wpisz: http://kuchnia.verus.pl/d_przepli.php

Nadesłał(a): MM 2005-11-11 21:11:26