Ciasto drożdżowe 7

Dodano: 2000-11-21 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5628 razy.

JAK PRZYGOTOWYWAĆ CIASTO DROŻDŻOWE

W handlu dostępne są drożdże świeże i suszone; jak ich używać opisano w przepisie poniżej.

Przepis podstawowy:

500 g mąki pszennej,

1 paczka suszonych drożdży albo 1 kostka świeżych drożdży (42 g),

75 g cukru,

1 paczka cukru waniliowego,

sól,

250 ml (1/4 l) letniego mleka,

75 g rozpuszczonego i wystudzonego masła lub margaryny.

Suszone drożdże zmieszać równomiernie widelcem z mąką przesianą do miski, w której będziemy ucierać ciasto; albo przesiać mąkę do miski do ucierania, zrobić zagłębienie na środku i rozkruszyć w nim świeże drożdże. Posypać lekko cukrem, zmieszać z odrobiną mleka. Przykryć i zostawić na 1O-15 min do rośnięcia.

Dalsze czynności są takie same dla obu rodzajów drożdży: Wszystkie pozostałe składniki, wymienione w przepisie dodać do mąki. Najpierw wyrabiać krótko na najniższym, a potem na najwyższym stopniu obrotów ok. 5 min.

Ciasto musi być gładkie. Ja ugniatam ręcznie, aż będzie dobrze odchodzić od rąk i ciasto będzie elastyczne - jak zrobisz dołek palcem, to ciasto wraca na poprzednie miejsce, i nie ma dołka :) Słowem, ugniatać tak długo, jak się da.

Przykryte ciasto pozostawić w ciepłym miejscu tak długo, aż wyraź nie powiększy swoją objętość (ok. 30 min). Następnie - w zależności od przepisu - wyrabiać ciasto dalej.

Pozdrawiam,

From: "Jola Backiel" <ilanka@friko7.onet.pl>

ile wazy u Was jedna paczka suszonych drozdzy?Prosze jak mozesz to odpowiedz.
Nadesłał(a):Ela 2005-12-27 02:12:55