
Drożdźówka

Dodano: 2004-12-26 16:08:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5524 razy.

1 kg mąki białostockiej,
szczypta soli,
1 szklanki cukru,
4 łyżki oleju,
1/2 kostki masła lub margaryny,
1/2 litra mleka,
5 dkg drożdży,
20 dkg rodzynek,
1 jajko,
2 żółtka.

Mąka + sól. Rozczyn drożdże + 1/2 łyżki cukru. Kilka łyżek ciepłego mleka + 1 łyżka mąki. Do mąki rozczyn + mleko + olej + jajka + żółtka i wymieszać + dodać rozpuszczone masło dodać rodzynek.

1 godzina ma rosnąć , rozdzielić posmarować białkiem. Wstawić do piekarnika 2 poziom, 45 min., 150°C.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>