
Ciasto drożdżowe bez wyrabiania

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

Język: Polski

Odwiedzono: 13774 razy.

ciasto drożdżowe nie wymagające wyrabiania.

Samo rośnie, samo się piecze, samo się zjada. :-)

Składniki:

5 dag drożdży

1,5 szklanki cukru

0,5 kg maki (musi być dobra - lepiej rośnie)

1 szklanka mleka

1 kostka masła / margaryny

4 całe jajka

2-3 łyżki oleju zapachy do ciasta - jakie kto lubi

rodzynki

1. Drożdże rozpuścić w 0,5 szklanki ciepłego (ok. 50 st. C) mleka, dodać 2-3 łyżeczki cukru i 1-2 łyżki maki i odstawić na 10-15 minut.
2. Po tychże 10-15 minutach zmieszać te drożdże z resztą maki, margaryną lub masłem (mają być rozpuszczone, ale niezbyt gorące), jajkami i cukrem. Wszystko to wymieszać, na końcu dodaje się olej.
3. Odstawić aż urosnie. Na dobrej mące (szymanowskiej lub pokusie) rośnie ok. 1 godz., jeśli macie jakiś najnowszy gatunek trzeba poczekać dłużej.
4. Włożyć do blachy i piec.
5. Jeszcze i palce lizac.

Uwagi końcowe:

- * Ciasto powinno być dość luźne - wtedy lepiej rośnie.
- * Wszystko powinno być mieszane w ciepłe - żadnych przeciągów ani zimnych kaloryferów w okolicy, bo nie wyjdzie.
- * Proporcje podane są na ogromną blachę, na początek proponuję połowę, ale za drugim razem robi się całość a i tak jest za mało.
- * Nie podaję czasu pieczenia - ja to robię w kuchence konwekcyjnej i nie jestem pewien, jak to się przekłada na jakieś ludzkie miary.

Smacznego i proszę o wrażenia.

From: "Piotr Parafiniuk" koliber@szkolenia.supermedia.pl

wychodzi całkiem przyzwoicie. teraz cała rodzina mi każe robić

Nadesłał(a): Darek <krodar@poczta.fm> 2005-08-27 14:08:36

spoko ale co z tą drugą szklanką mleka też się je dodaje już na koniec czy nie

Nadesłał(a): 2006-03-29 18:03:52

Mnie osobiscie bardzo smakuje :) z reszta wszystkim do okola ;) dzieki wielkie
Nadesłat(a):aska: 2006-05-30 14:05:23

uzależniłam sie od tego ciasta jest pyszne!!
Nadesłat(a):kasia <kraverka@interia.pl> 2006-08-20 11:08:51

Smakuje suuuuperrrr ... zwłaszcza jak robi mój ukochany...
aaa.... drugiej szklanki mleka nie ma.... jest tylko druga połowa.....noooo powiedzmy "mleka"....hahaha
Nadesłat(a):Lenka <aralp1961@o2.pl> 2006-10-11 11:10:24

Robiłam to ciasto ale niestety,coś jest nie tak.Myślę że jest za dużo tłuszczu.Na 0,5 kg mąki,1p masła i od 2-3 łyżek oleju.Ale się nie zniechęcam i będę je robić jeszcze raz, tyle że masła dam 0,5 paczki.
Nadesłat(a):LUCEK 2008-08-11 10:08:23

Napisz jak wyszło.
Nadesłat(a):Kuchcik 2008-08-19 08:08:47

Teraz zrobiłam ciasto proszkowe ze śliwkami, naprawdę rewelacja. na pewno wychodzi i jest pyszne. Jeszcze wrócę do tego ciasta drożdżowego,ale teraz delectuję się proszkowym. Pozdrawiam pa.
Nadesłat(a):LUCEK 2008-08-22 22:08:42

piekłam naprawdę warto polecam
Nadesłat(a):krysiunka25 <krysiunka25@onet.eu> 2010-01-15 14:01:56

Żadne za dużo masła czy margaryny - ciasto jest b.b.b. pyszne.Właśnie takie ma być - tłustawe i przez to jest wilgotne. Bomba. Radzę zapisać i wydrukować bo jak zniknie ze strony internetowej to będzie szkoda. Dodałam trochę skórki pomarańczowej smażonej rewelka -
pozd. N
Nadesłat(a):Nina <gaj.jan1@wp.pl> 2010-01-30 20:01:55