
Placek drożdżowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4781 razy.

Ja robię tak:

5dag drozdzy rozpuszczam 1 lyzeczka cukru i 1 lyzeczka maki w kilku lyzkach ciepłego mleka i odstawiam przykryte sciereczka do wyrosniecia w cieple miejsce.

Rosnie z reguly dosyc szybko (ok. 15 min) i powieksza objetosc nawet 4-krotnie. Ogrzewam w cieplej wodzie 3 jajka. Ubijam bialka, potem dodaje zoltka i szklanke cukru. Calosc wlewam do 3 szklanek przesianej maki. Dodaje wyrosniete drozdze i wyrabiam (o zgrozo!) mikserem.

W trakcie dolewam szklanke ciepłego mleka.

Na koniec (gdy ciasto jest jednolite) dodaje powoli 1/2 kostki roztopionej (cieplej) margaryny i wyrabiam az tluszcz polaczy sie z ciastem.

Przykrywam sciereczka i w cieply kat aby wyroslo (30-60 min).

Wyrosniete ciasto wylewam na blache i na wierzch daje dodatki (owoce, dzem, ser na slodko) - nie za duzo, raczej tak aby ciasto dalo sie podzielic na duze bulki z nadzieniem.

Odstawiam blache jeszcze raz do wyrosniecia i nagrzewam piekarnik do 200stC, wkladam blache i pieke na rumiano - w moim piekarniku ok. 15 minut.

Wychodzi zawsze, zawsze rosnie, ale uwaga: ZADNYCH przeciagow.

Wyjatek: raz nie wyszlo - drozdze byly przeterminowane o 2 tygodnie zakalec!

From: ery@dawid.uni.wroc.pl (Ernest Rybarczyk)

Od ponad roku robie ten placek i na prawde wychodzi !!! Wspaniale wyrasta ku uciesze moich łasuchów. Mała zmiana w wykonaniu :) - na cieście rozkładam owoce (rabarbar, jabłka, śliwki lub truskawki) i robie okruszki (poł kostki tłuszczu, szklanka mąki, niepełna szklanka cukru) i do pieca na ok 25 min. Po ostygnięciu polewam lukrem. PYCHA!

Nadesłał(a):Edyta <helena2712@wp.pl> 2005-08-10 14:08:20

podaj proszę jeszcze przepis na kruszonkę, którą ozdabiasz ciasto!

Nadesłał(a):Jola 2005-10-07 15:10:31

Podałam przepis na kruszonke:) wszystkie produkty wkładam do miski, najpierw siekam nozem a potem wyrabiam rękoma az zrobia sie grudki.Moj lukier (a raczej mojej babci) : do miseczki wysypuje cukier puder i dodaje po trochu smietany (18%)i na placek :).

Nadesłał(a):Edyta <helena2712@wp.pl> 2005-11-02 10:11:42

przepis spoko, ale ja nie mam normalnych drozdzy, tylko suszone, bo tu gdzie mieszkam (w Anglii) nie moge znalezc normalnych drozdzy. Bardzo prosze o pomoc!!! Potrzebuje szczegolowego przepisu?

Nadesłał(a):Ania C <a_cudzik@yahoo.co.uk> 2006-04-29 15:04:10

Super przepis.

Piekłem juz pare razy.

Rewelacja. Miiiiiiiiiiiiam.

Grzegorz.

Nadesłał(a):Grzegorz <gk1@sc.rr.com> 2006-09-16 17:09:34

Pragne poinformowac o skutecznym przeliczeniu swiezych drozdczy na suszone. 30 gramow swiezych drozdzy odpowiada 2,5 lyzeczki (do herbary) suszonych drozdzy. Ta proporcja suszonych drozdzy do swiezych dotyczy "zwyklych" drozdzy suszonych. Oprócz "swyklych" drozdzy suszonych sa jeszcze dostepne "piekarskie" drozdze suszone. Uwaga: uzywam własnych okreslen na drozdze suszone "zwykle" lub "piekarskie" do ich odroznienia dlatego podaje je w cudzyslowiu. Nie wiem jak sie profesjonalnie nazywaja rozne rodzaje suszonych drozdzy.Prawdopodobnie "zwykle" drozdze suszone dostepne ogolnie w sklepach (supermarketach) sa slabsze od "piekarskich" drozdzy suszonych uzywanych w profesjonalnych piekarniach. Nie mam dostepu do specjalistycznych suszonych drozdzy piekarskich i nie wiem jak dzialaja i jakie powinny byc uzyte proporcje. Te "piekarskie" drozdze suszone prawdopodobnie maja w sobie jakies silne ulepszacze. Ogolnie dostepne w sklepach spozywczych (supermarketach) "zwykle" suszone drozdze sa do siebie podobne w dzialaniu i nie powinno byc miedzy nimi zadnych roznic w ich ilosci, przeliczaniu na swieze drozdze i ich uzyciu. Prosze sprawdzic czy te suszone drozdze nie sa specjalnie ulepszone i nie jest specjalnie wzmocnione ich dzialanie.

Te podane przeze mnie proporcje drozdzy suszonych "zwyklych" do swiezych sa wlasciwe poniewaz je stale uzywam i wszystko mi wspaniale wychodzi.

Według moich przeliczen 5 g swiezych drozdzy odpowiada ok.0,41 czyli mniej niz polowe lyzeczki (do herbaty) suszonych

drozcy. Mam nadzieje, ze moje przeliczenia uzycia suszonych drozdzy w zastepstwie swiezych drozdy beda pomocne.
Wczesniej miał-m ten sam istotny problem na ktory musiał-m znalezc odpowiedz i zajelo mi to troche czasu.

Pzdr

Nadesłat(a):wam <vagabo709@interia.pl> 2009-08-10 15:08:51