
Placek drożdżowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4726 razy.

Ja robię tak:

5dag drożdzy rozpuszczam 1 łyżeczka cukru i 1 łyżeczka maki w kilku łyżkach ciepłego mleka i odstawiam przykryte ściereczką do wyrosnięcia w ciepłe miejsce.

Rosnie z reguły dosyć szybko (ok. 15 min) i powiększa objętość nawet 4-krotnie. Ogrzewam w ciepłej wodzie 3 jajka. Ubijam białka, potem dodaje żółtka i szklanke cukru. Całość wlewam do 3 szklanek przesianej maki. Dodaje wyrosnięte drożdże 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 aż tłuszcz połączy się z ciastem.

Przykrywam ściereczką i w ciepłym kącie aby wyrosło (30-60 min).

Wyrosnięte ciasto wylewam na blachę i na wierzchu daję dodatki (owoce, dżem, ser na słodko) - nie za dużo, raczej tak aby ciasto dało się podzielić na duże bułki z nadzieniem.

Odstawiam blachę jeszcze raz do wyrosnięcia i nagrzewam piekarnik do 200stC, wkładam blachę i piekę na rumiano - w moim piekarniku ok. 15 minut.

Wychodzi zawsze, zawsze rośnie, ale uwaga: ZADNYCH przeciągów.

Wyjątek: raz nie wyszło - drożdże były przeterminowane o 2 tygodnie zakalec!

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

Od ponad roku robię ten placek i na prawdę wychodzi !!! Wspaniale wyrasta ku uciesze moich łasuchów. Mała zmiana w wykonaniu :) - na cieście rozkładałam owoce (rabarbar, jabłka, śliwki lub truskawki) i robię 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

Podaję przepis na kruszonkę:) wszystkie produkty wkładam do miski, najpierw siekam nożem a potem wyrabiam rękoma aż zrobią się 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 drożdzy, tylko suszone, bo tu gdzie mieszkam (w Anglii) nie mogę znaleźć normalnych drożdzy. Bardzo proszę o pomoc!!! Potrzebuje szczegółowego przepisu?

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

Super przepis.

Piekłem już parę razy.

Rewelacja. Miiiiiiiiiiiiam.

Grzegorz.

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

Pragnę poinformować o skutecznym przeliczeniu świeżych drożdży na suszone. 30 gramów świeżych drożdży odpowiada 2,5 łyżeczki (do herbary) suszonych drożdży. Ta proporcja suszonych drożdży do świeżych dotyczy "zwykłych" drożdży suszonych. Oprócz "zwykłych" drożdży suszonych są jeszcze dostępne "piekarskie" drożdże suszone. Uwaga: używam własnych określeń na drożdże suszone "zwykłe" lub "piekarskie" do ich odróżnienia dlatego podaję je w cudzysłowie. Nie wiem jak się profesjonalnie nazywają różne rodzaje suszonych drożdży.Prawdopodobnie "zwykłe" drożdże suszone dostępne ogólnie w sklepach (supermarketach) są słabsze od "piekarskich" drożdży suszonych używanych w profesjonalnych piekarniach. Nie mam dostępu do specjalistycznych suszonych drożdży piekarskich i nie wiem jak działają i jakie powinny być użyte proporcje. Te "piekarskie" drożdże suszone prawdopodobnie mają w sobie jakieś silne ulepszacze. Ogólnie dostępne w sklepach spożywczych (supermarketach) "zwykłe" suszone drożdże są do siebie podobne w działaniu i nie powinno być między nimi żadnych różnic w ich ilości, przeliczaniu na świeże drożdże i ich użyciu. Proszę sprawdzić czy te suszone drożdże nie są specjalnie ulepszone i nie jest specjalnie wzmocnione ich działanie.

Te podane przeze mnie proporcje drożdży suszonych "zwykłych" do świeżych są właściwe ponieważ je stale używam i wszystko mi wspaniale wychodzi.

Według moich przeliczeń 5 g świeżych drożdży odpowiada ok.0,41 czyli mniej niż połowę łyżeczki (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