Ogólne uwagi o pieczeniu ciast

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 953 razy.

Głównymi warunkami udania się pieczywa są: po pierwsze mąka, im jest w lepszym gatunku, tym pieczywo sporsze czyli więcej wydaje; po wtóre mąka musi być sucha i wygrzana na kilka dni przed pieczeniem; następnie przesiana przez sito. Drugim warunkiem są dobre drożdże, następnie długie ubijanie ciasta, a w końcu ważną jest rzeczą zastosowanie pieca. Naczynie do zarabiania powinno stać poprzednio w ciepłem miejscu, jak i wszystkie przybory do placków. Masło należy brać świeże, szczególniej jeżeli się nieklarowane tylko tarte używa. Masło do tarcia trzeba poprzednio dobrze z soli wypłukać , po czym włożywszy w dobrze wysuszoną donicę, lub garnek kamienny, postawić w ciepłem miejscu, aby zmiękło, następnie utrzeć na śmietanę. Chcąc masło do ciast sklarować , trzeba je na letnim miejscu roztapiać , lecz lepiej nie zagotować , a skóro się szum wybije na wierzch, odstawić , żeby się ustało z wierzchu; zebrać szumi zlać ostrożnie, zostawiając osad w rondlu.

Jaja trzeba brać po jednym nad osobnym naczyniem oddzielając białka od żółtek rozbijać , aby czasem zepsute do masy się nie dostało. Następnie ubija się żółtka razem z cukrem do białości.

Drożdże muszą być świeże, ani kwaśne, ani gorzkie, poznać je można po zapachu. Chcąc się lepiej przekonać czy dobre, wrzucić grupkę drożdży w wodę; jak pójdą prędko w górę, to są dobre, jeżeli zaś spadną, to są nie do użycia.

Do odmierzonych wedle potrzeby drożdży wlać trochę mleka, dwie łyżeczki cukru, rozrobić dobrze i wlać na wierzch w przeznaczoną na pieczywo mąkę, rozrobić z trochą mąki i dać podróść , lecz nie wysilić się zbytecznie. Następnie wlać żółtka ubite poprzednio z cukrem, przeznaczone mleko i ubijać ciasto przynajmniej przez 15 minut; po czym domieszać masło i znów ubijać przez 15 minut; bo od dobrego ubijania zależy pulchność ciasta.

Po ubiciu przykrywa się ciasto wygrzanym obrusem, stawia w ciepłem, lecz nie zanadto gorącem miejscu, bo przez prędkie pędzenie drożdży tracą swoją działalność , a ciasto robi się suche. Po wysuszeniu nakłada je się w doniczki; wysmarowane poprzednio masłem lub fryturą, obsypane bułką, lub rozkłada na blachy, wysmarowane skórką świeżej słoniny, stroi podług upodobania i stawia jeszcze raz do wysuszenia przed pieczeniem. Jednak nie jest to potrzebnym, aby ciasto dwa razy się poruszyło, można też zaraz po ubiciu nakładać je w doniczki lub rozkładać na blachy, dać im się wysuszyć i wstawić do pieca, a będą równie dobre.

Ciasto na strucle powinno być bardzo twardo zarobione, na placki może być dosyć wolne, na baby zaś próbować je w ten sposób: wziąć ciasto w rękę, ścisnąć je dobrze, jeżeli gałeczka z ciasta, która się nad ręką utworzy, nie opadnie, tylko stanie, wtenczas jest dobre, jeżeli zaś opadnie, to za rzadkie, trzeba dodać mąki.

Piec do ciasta a w szczególności do bab lub strucli po mocnym wypaleniu sosnowym długiem drzewem, rozrzucić węgle po całym tle, zamknąć rury, drzwiczki i wszelkie lufta zostawić tak długo aż się węgle spopielą, wtedy dopiero wymiatać sam gorący popiół i natychmiast wstawić ciasto do pieca. Tym sposobem piec będzie wszędzie równy i dostatecznie wygrzany. Jednak nie powinien być za gorący, szczególnie do tłustych bab, bo ciasto sczerwienieje; ciasto drożdżowe powinno jeszcze w piecu rosnąć . Po wypaleniu i wymieceniu pieca próbować go w ten sposób: wrzucić garść mąki, jeżeli trzaska i pali się, to za gorący, jeżeli zaś mąka tylko prędko zrumieni się, to dobry. Przy wsadzeniu do pieca, szczególniej delikatnych babek, trzeba wystrzegać się wstrząśnienia, aby nie opadły, i przy wyjmowaniu tę samą ostrożność zachować . Lekkich bab nie trzeba wyjmować z formy ciepłych, tylko położyć do ostudzenia z formą na bok, na miękką poduszkę, i obracać formę od czasu do czasu, żeby z wszystkich stron zastygła. Jeżeli drożdże są dobre, to całe pieczenie bab z zarabianiem nie powinno trwać dłużej nad 8 godzin, jeżeli drożdże nie dość mocne, to czasem i do 12 godzin trwa. Temperatura, gdzie baby rośną, powinna być 20-25 stopni Reaumura. Dla nadania babom lub ciastom pięknego poloru trzeba je lukrować .

Ciasta na pianie i rozcierane powinny się wyrabiać w jedną stronę i mieszać dopóty, aż żółtka z cukrem zbieleją Jeżeli piana wchodzi do ciasta, wkładać ją delikatnie, z góry na dół mieszając, włożyć natychmiast masę do formy i wstawić do pieca.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"