Bułeczki parzone

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 750 razy.

Pół litra mąki sparzyć 1/2 litra mleka i wymieszać doskonale, żeby gruzełków nie było. Po wystudzeniu wlać 83 gr. drożdży rozrobionych z trochą mleka i dać mi wyrosnąć . Następnie wlać z 20 deka klarowanego masła, 1/4 litra mleka, z 8 żółtek ubitych, 20 deka cukru, szczyptę soli, dosypać 3 1/2 litra pięknej, wygrzanej i przesianej mąki, ubić doskonale, pozostawić aby podrosło, po czym robić bułeczki, znów dać im wyrość , posmarować jajkiem i upiec. Po upieczeniu zdejmować je zaraz z blachy. Ciasto nie powinno być za wolne, lecz bułeczki też nie zanadto nagniecione.

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