Ciasto francuskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1970 razy.

Zagnieść na jednym jajku z trocha wody ciasto, dobrawszy mąki tyle, aby było miernie tęgie i dało się dobrze wałkować, nie przylegając do wałka; gdy będzie dobrze wyrobione, pozostawić je na stolnicy, aby się uleżało. Następnie zważyć to ciasto i wziąć tyle, ile waży, masła świeżego, moczonego poprzednio w wodzie, wycisnąć przez serwvetę, aby woda w nią wsiąkła i podzielić na połowę; ciasto rozpłaszczyć, położyć na nim jedną część masła również rozpłaszczonego na cal grubości, założyć brzegi ciasta w kształcie koperty i wałkować ostrożnie. Skoro będzie cienkie, znowu zwinąć na troje, wałkować i to powtarzać 4 razy, za każdym razem zostawiając ciasto złożone na stolnicy przed wałkowaniem 10 minut. Chcąc aby ciasto było dobre, trzeba je cienko wałkować, nie pociągając wałka do siebie, lecz zawsze od siebie naprzód. Następnie dołożyć drugą część ciasta i tak samo postępować póki się ciasto zupełnie nie rozwałkuje. Ciasto francuskie trzeba koniecznie robić w chłodnym miejscu. Piec musi być gorący jak na drożdżowe ciasto, bo inaczej będzie płaskie i nie będzie się dzieliło. Chcąc robić ciastka, rozwałkować cienko, zwinąć w naleśnik i wykrawać ciastka, posmarować jajkiem, posypać cukrem i upiec. Jeżeli mają być nadziewane konfiturami lub jabłkami, trzeba je cienko rozwałkować, pokrajać w kawałki, nałożyć konfiturami i przykryć drugą warstwą ciasta.

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