Półfrancuskie ciasto

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1785 razy.

Rozrobić 1 litr mąki, 20 gr. drożdży i 1/4 litra zimnego. mleka, wbić 3 żółtka i 1 całe jajko rozbite poprzednio z łyżką cukru i ubijać to ciasto, które powinno być gęste jak na bułeczki, póty, póki pęcherzyków nie dostanie, postawić żeby się ruszyło ale w niezbyt ciepłym miejscu. W tym czasie 1/4 kilo świeżego masła wymoczonego z soli wycisnąć w serwecie z wody, rozpłaszczyć na talerzu i postawić żeby stwardniało. Gdy ciasto się dobrze ruszy wyłożyć je na stolnicę, rozwałkować lekko w kwadrat, aby można rozłożyć płasko masło, robiąc to w chłodnym miejscu, zwinąć w kopertę, tj. składając rogi do środka i wałkować ostrożnie, żeby się masło nie wyciskało. Trzy razy powtarzać wałkowanie i składanie ciasta zostawiając je za każdym razem kilka minut w pokoju do uleżenia. Z tak zrobionego ciasta wykrawać szklanką lub formą ciastka, dać podróść na blasze a posmarowawszy jajkiem posypać grubym cukrem i wstawić w dobrze gorący piec. Można też ciastka nakładać konfiturami lub masą migdałową, zawinąć w pierożki lub rogale. dalej postępując jak przy francuskim. Można również krajać wąskie pasy, zwijać lekko w sznur i robić precelki. Na rogale kraje się czworograniaste kawałki i zwija, zaczynając od jednego rogu. Jeżeli nie są posypane pierwej cukrem, w takim razie po wyjęciu zaraz z pieca smarować lukrem przezroczystym.

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