

Ciasto drożdżowe

Wpisany przez Małgorzata Pozarzecka

poniedziałek, 19 marca 2007 22:27 - Poprawiony poniedziałek, 19 marca 2007 22:33

Składniki:

1 kg mąki
12-15 żółtek
1,5 –2 szklanek cukru
15 dkg drożdży
kubek śmietany
kostka masła + 1/4 kostki na kruszonkę
1/4 szklanki oleju
mleko do rozczynu i ewentualnie do ciasta ok. 30 ml – gdy zbyt gęste
szczypta soli
otarta skórka z cytryny
zapach, skórki pomarańczowe, rodzyunki

Przygotowanie:

Mąka przesiana przez sito i lekko ciepła. W garnku zrobić rozczynek z drożdży, 10 dkg mąki i 3 łyżek cukru i letniego mleka - pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, gdy wyrośnie wymieszać z mąką. Żółtka utrzeć z cukrem - zapachem waniliowym, otartą skórką z cytryny na puszystą masę, dodać roztopione masło z olejem – wymieszać. Połączyć z mąką- wymieszać. Wlać letnią śmietanę – dodać do mąki. Wyrabiać ciasto. Gdyby było zbyt gęste dodawać stopniowo letniego mleka. Ciasto wyrabiać ok. 20 – 30 min, tak długo aby nie przyklejało się do ręki. Pozostawić do wyrośnięcia - ok. 2 godz. Przełożyć do wysmarowanych masłem i posypanych bułką tartą formach. Piec ok. 30 –40 min. – sprawdzić patyczkiem – musi być suchy.

Kruszonka - masło, cukier- 5-6 łyżek, mąka

W misce po cieście włożyć składniki kruszonki – mąkę dodawać stopniowo, żeby składniki połączyć w kruszącą się masę. Przed włożeniem do piekarnika posypać nią ciasto.

Ciasto drożdżowe

Wpisany przez Małgorzata Pozarzecka

poniedziałek, 19 marca 2007 22:27 - Poprawiony poniedziałek, 19 marca 2007 22:33
