

CIASTO DROŻDŻOWE

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 20:46 -

500g mąki, 100 g cukru, 30 g świeżych drożdży, 1/4 l ciepłego mleka, 100g masła, 5 żółtek, szczypta soli;

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i 2-ma łyżkami mleka, odstawić żeby się „ruszyły” na ok. 15 minut. Całą mąkę przesiać do miski, zrobić dołek, wlać powoli letnie mleko, sól, wyrośnięte drożdże i dokładnie wymieszać. Masło rozpuścić, żółtka utrzeć z cukrem do białości, następnie dodać do ciasta.

Wyrabiać drewnianą łyżką (można też wyrabiać ciasto mikserem, co bardzo skraca czas i jest mniej męczące.) W końcu wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką, wyrabiać i uderzać dłońmi do momentu, gdy będzie już gładkie, lśniące i będzie odstawało od ręki. Uformować kulę, ponownie przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 25-40 minut, aby ciasto dwukrotnie powiększyło swoją objętość.

Foremki do pieczenia wysmarować cieniutko tłuszczem i wysypać mąką.

Gdy ciasto wyrośnie, jeszcze raz zagnieść i wkładać do foremek do 1/3 wysokości.

Piec w temperaturze ok. 180°C przez ok. 50 minut.

wg Wandy Chęciowej z Kłodzka