

CIASTO DROŹDŹOWE

CIASTO DROŹDŹOWE Na ciasto , rogaliki, chałki , bułeczki i pączki z pieca Duża porcja : 2 blachy lub blacha ciasta i kilkanaście rogalików lub bułeczek Składniki: 1kg mąki, 100g drożdży, 2 jajka plus jedno żółtko, Pozostałego białka nie wylewać- przyda się do posmarowania ciasta tuż przed pieczeniem. ½ szklanki cukru, 1 i 1/2 szkl.mleka, 1/2 szklanki oleju lub ½ kostki masła lub margaryny Kruszonka : 6-8 łyżek mąki 6-8 łyżek cukru. ½ kostki miękkiego masła lub margaryny. Rozdrobnić palcami w misce, nie zagniatać!!!! Ma być jak grubszy piasek z grudkami. Ciasto: Drożdże plus 1/2 szklanki ciepłego mleka i 1 łyżka cukru rozmieszać i poczekać aż urosną jakieś 5 minut. Z mąki odsypać 1 szklankę na podsypywanie. Suche produkty - mąkę / przesiać przez sito/ i cukier wymieszać. potem wlać rozczyn z drożdży i mleko ciepłe, roztrzepane jajka i na końcu wlać olej / lub rozpuszczone masło/ margarynę letnie/. Wszystko wymieszać łyżką drewnianą. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce, przykryć ręcznikiem kuchennym. Po pierwszym wyrośnięciu można przebić kilka razy drewnianym trzonkiem od łyżki. Podsypać resztą mąki i wyrobić ciasto .odstawić do wyrosnięcia/ nie jest konieczne drugie wyrastanie bo można gotowe ciasto w blaszce odstawić do wyrośnięcia/. Blaszkę wysmarować margaryną i obsypać bułką tartą. Jak wyrosnie rozwałkować na 3 cm grubości lub ugnieść ręką. Wykrawać szklanką lub literatką /beda mniejsze/ wycięte kółka układać do blaszki, jedno obok drugiego. Ciasto posmarować rozkłóconym białkiem z 2-3 łyżkami mleka Można położyć na to wszystkie owoce- śliwki jagody borówki, truskawki, ósemki jabłek itp. lub zrobić bez niczego. Posypać kruszonką. Piec do 20 minut w temp. 160/170 stopni. SMACZNEGO