

Placek drożdżowy



Kulinarnie

Ciasto drożdżowe, do kawy czy herbaty, jako przekąska, a nawet jako kolacja lub podwieczorek, zawsze pasuje i chyba większości smakuje. Tutaj w wersji podstawowej, również dla tych, którzy "obawiają" się ciasta drożdżowego, bo nigdy im nie wychodzi. Proste i smaczne, bardzo polecam.

Składniki na ciasto:

- ok. 240-250g mąki pszennej
- 50g prawdziwego masła (nie zastępujemy tutaj masła margaryną)
- 1 całe jajko
- 40g białego cukru
- 1/2 szklanki ciepłego mleka
- cukier wanilinowy (16g)
- 15g świeżych drożdży

Składniki na kruszonkę:

- 40g mąki pszennej (lub krupczatki)
- 40g białego cukru
- 40g masła
- 15g brązowego cukru (opcjonalnie - jeśli go nie mamy, ilość białego cukru warto zwiększyć do 50g)

Dodatkowo:

- cukier puder na lukier (ok. 3/4 szklanki)
- kilka łyżeczek wody

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do ciepłego mleka (letniego, nie gorącego), dodajemy łyżeczkę cukru, mieszamy i odstawiamy do lekkiego wyrośnięcia na około 15 minut.
2. Masło rozpuszczamy (w rondelku bądź mikrofalach) i odstawiamy do przestygnięcia.
3. Do miski wsypujemy mąkę, cukier i połowę cukru wanilinowego, dodajemy rozczynek z drożdży i całe jajko. Wyrabiamy ręcznie. Jeśli ciasto jest zbyt mokre, dodajemy po odrobinie mąkę. Ciasto będzie dość luźne, jednak nie powinno mocno lepić się do rąk. Dolewamy rozpuszczone masło, zarabiamy. Kiedy ciasto wypije cały tłuszcz, zostawiamy ciasto w misce, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na godzinę.
4. Przygotowujemy kruszonkę rozcierając składniki palcami, dodając resztę cukru wanilinowego, po czym wstawiamy ją do lodówki.
5. Wyrośnięte ciasto przekładamy do niedużej foremki (ok. 28cm x 24cm) wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem i wysypanej mąką pszenną. Posypujemy kruszonką, przykrywamy ściereczką i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia, tym razem na pół godziny.
8. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do ok. 200 stopni Celsjusza i pieczemy ok. 40 minut. Po upieczeniu zostawiamy je w piekarniku na ok. 10 minut, a w międzyczasie przygotowujemy lukier.
9. Do cukru pudru dolewamy 2 łyżeczki wody i energicznie ucieramy, jeśli jest zbyt gęsty, dolewamy odrobinę wody. Lukier powinien mieć gęstą konsystencję, gładką i dającą się wylewać.
10. Lukrujemy jeszcze ciepłe ciasto.



Oponki



Pączuszki w formie donatów, z dziurką, smaczne, pulchne i niezbyt słodkie; dopiero po polukrowaniu nabierają słodyczy. Na pewno spodobają się i zasmakują dzieciom, ale i dorośli nie będą mogli się im oprzeć. Z podanych proporcji wychodzi około 35-38 sztuk.

Składniki na ciasto:

- 250g mąki pszennej
- 75g margaryny Kasia
- ćwierć szklanki wody
- ćwierć szklanki letniego mleka
- 1 żółtko
- 10g świeżych drożdży
- 25g cukru
- szczypta soli

Pozostałe składniki:

- cukier puder do przygotowania lukru (ok. szklanka)
- olej do smażenia
- ręcznik papierowy do osączenia

Wykonanie:

1. Drożdże rozkruszamy i rozpuszczamy w letnim mleku.

2. W misce mieszamy ze sobą mąkę, cukier i sól. Dodajemy rozpuszczone drożdże, wodę oraz żółtko.
 3. Kasie rozpuszczamy i odstawiamy, by ostygła.
 4. Składniki zagniatamy w misce tak, by wszystko się połączyło i wyszło gładkie ciasto.
 5. Dolewamy do miski z ciastem przestudzoną Kasie (może być letnia) i zagniatamy ciasto do chwili, gdy wypije ono cały tłuszcz.
 6. Przekładamy je wówczas na blat i dokładnie zarabiamy, aż zaczną swobodnie odchodzić od rąk.
 7. Wkładamy ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 50-60 minut.
 8. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 1cm. Wykrawamy z niego kółka (szklanką lub foremką), w środku robimy dziurkę (kieliszkiem lub mniejszą foremką) i odkładamy na bok. Z resztek znowu zagniatamy ciasto, znowu wałkujemy, itd.
 9. Kiedy mamy naszykowane już wszystkie oponki, rozgrzewamy w garnku olej (najlepszy jest szeroki garnek), wkładamy oponki po 3-4 sztuki (tak, by swobodnie pływały) i smażymy na złoto z obu stron.
 10. Wyjmujemy, osączamy na papierowym ręczniku. Jeszcze ciepłe można polukrować albo poczekać do ostygnięcia i posypać cukrem pudrem.
 11. Lukier przyrządzamy z cukru pudru i wody, dodając do cukru po troszku wodę i ucierając na gęstą, ale płynną masę.
-

Zakręcona pizza

Kulinarnie



Pomysł na kształt zaczerpnięty z Internetu, choć to, co widziałam, to zdaje się było słodkie ciasto drożdżowe. Domową pizzę piekę od ponad 10 lat, zawsze się udaje, zawsze smakuje. Pomyślałam, że może warto ją jakoś urozmaicić, no i okazał się to strzał w dziesiątkę ;)

Składniki na ciasto:

ciepła woda (nie jest konieczna, ale może się przydać)