

Ruchańce drożdżowe

Składniki:

- drożdże – zakupione w sklepie, kiedyś kupowano suszone drożdże
- olej rzepakowy lub smalec – zakupiony w sklepie, najczęściej używano oleju pochodzącego z zakładów tłuszczowych w Kruszwicy
- mąka pszenna – mąka pochodzi z lokalnego młyna w Krzywosądku
- masło – zakupione w sklepie
- mleko – surowe, lekko podgrzane, od krów z lokalnych gospodarstw rolnych, używane także kozie mleko pochodzące z udoju własnej kozy
- jajka kurze - od kur swojego chowu
- cukier, cukier puder, sól - zakupione w sklepie

Wykonanie:

W małej miseczce zrobić roczyn drożdżowy: ok. 5 dag drożdży rozetrzeć z 1 łyżką cukru, 1 łyżką mąki oraz 1 łyżką surowego, podgrzanego mleka. Wymieszać, zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Do drugiej, większej miski wsypać około 2 szklanek mąki. Całe jajka roztrzepać z resztą cukru i szczyptą soli. Wymieszać z mąką.

Do garnka wlać: szklankę mleka (bez 1 łyżki użytej do roczynu drożdżowego), dołożyć 3 łyżki masła. Składniki w garnku podgrzać na małym ogniu, mieszając poczekać, aż roztopi się tłuszcz. Po rozpuszczeniu masła w podgrzewanym mleku całość wlać do wcześniej przygotowanej mąki wymieszanej z jajkami. Wszystko wymieszać drewnianą łyżką, tzw. warząchemką. Sprawdzamy, czy ciasto nie jest za rzadkie, jeżeli tak dosypujemy mąki. Mąki dodać tyle, ile wgniemy do ciasta – ciasto musi odchodzić od ręki. Wyrabiamy. Gotowe ciasto podsypać trochę pod spodem mąką, przykryć ściereczką na chwilę.

Gotowe ciasto rwiemy ręką po kawałku i rozplaszczamy na drugiej dłoni posypanej mąką, uformowany placek odkładamy na ściereczkę posypaną odrobiną mąki.

Przygotować patelnię i tłuszcz do pieczenia. Na patelnię wlewamy niewiele tłuszczu, aby sięgał do połowy placka. Placki czekając na upieczenie podrosły, dlatego kładąc je na gorący tłuszcz powtórnie spłaszczamy. Piec wolniutko z dwóch stron na małym ogniu, aby placki się przepiekły. Po upieczeniu placki rozłożyć, posypać cukrem pudrem.