

Placek drożdżowy

Wygląd zewnętrzny i na przekroju: ciasto zarumienione, najczęściej posypane jasną kruszonką. Po przekrojeniu jasna barwa ciasta z licznymi pęcherzykami powietrza, widoczne rodzynki.

Kształt (zewnętrzny i na przekroju): ciasto pieczone w wąskich, podłużnych foremkach.

Wielkość: wysokość około 10 cm, szerokość około 10 cm, długość około 30 cm.

Kolor (zewnętrzna i na przekroju): zewnętrznie barwa niejednolita od złotej pomarańczowej po jasnobrązową. Środek jasny lub lekko pomarańczowy w zależności od barwy użytych żółtek.

Konsystencja: ciasto elastyczne, po ugnieceniu odkształca się.

Smak: ciasto delikatnie słodkie, z wyczuwalnym aromatem drożdży, intensywnie słodka i tłusta jest posypka.

Surowce wykorzystywane do produkcji:

1 kg mąki pszennej

5-6 jaj (opcjonalnie jaja kacze)

1 szklanka mleka

10 dag. drożdży

1-1,5 szklanki cukru

cukier waniliowy lub starta wanilia

200 g masła/masła roślinnego/smalcu

szczypta soli

rodzynki

na kruszonkę:

200 g mąki

100 g masła

100 g cukru pudru

Najlepiej żeby produkty pochodziły z własnego gospodarstwa (jajka, mleko). Jeśli nie jest to możliwe, ciasto można upiec ze składników zakupionych w sklepie spożywczym.

Metoda produkcji:

Przygotowanie roztworu drożdżowego – w pół szklanki ciepłego mleka należy rozprowadzić drożdże, cukier i odrobine mąki. Po uzyskaniu zawiesistej konsystencji przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia. Zaczyn podwoi swoją objętość.

W rondelku rozpuścić tłuszcz i pozostawić go do przestygnięcia.

W misce ubić jajka z cukrem, można użyć żółtka kacze, dodać rozczyń drożdżowy. Po wymieszaniu dodać tłuszcz, mąkę i stopniowo pozostałe ciepłe mleko. Długo wyrabiać, aż ciasto będzie odstawać od ręki. Na koniec dosypać cukier waniliowy (lub starta wanilię) oraz rodzyнки.

Ciasto przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Masa zwiększy swoją objętość.

Z tłuszczu, cukru i mąki wyrobić twardą kruszonkę.

Ciasto ponownie wyrobić i nakładać do wysmarowanej tłuszczem foremki do połowy jej wysokości. Posypać kruszonką. Przykryć ściereczką, pozwolić mu ponownie wyrosnąć.

Foremki wkładać do piekarnika nagrzanego do temperatury około 200 stopni. Piec do zarumienienia do tzw. suchego patyczka.

Aktualnie proces wyrabiania ciasta wykonywany jest często przy pomocy urządzeń typu mikser (malakser). Długie wyrabianie ciasta i związane z nim napowietrzanie jest procesem długim i męczącym i powierzenie tego etapu maszynie ułatwia pracę, nie ujmuje mu walorów smakowych.

Produkt zgłoszony przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Gmin Dobrzyńskich Region Południe

Departament Rolnictwa i Geodezji

Biuro Prasowe Urzędu Marszałkowskiego

maj 2019 r.