

Placek drożdżowy

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 roztwór 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 rodzynki.

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

*Produkt zgłoszony przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Gmin Dobrzyńskich
Region Południe*