



CIASTA

ENCYKLOPEDIA



WSKAZÓWKI I PORADY
300 PRZEPISÓW



CIASTA

ENCYKLOPEDIA

WSKAZÓWKI I PORADY
300 PRZEPISÓW





SPIS TREŚCI

WSTĘP	4	Placki z kruchego ciasta	38
Na dobry początek	4	CIASTO FRANCUSKIE	42
Rozpuszczanie czekolady w kąpieli wodnej	6	Ciasto półfrancuskie	50
Zamrażanie ciast surowych i upieczonych	7	CIASTO UCIERANE PIASKOWE	56
CIASTO DROŻDŻOWE	8	Babka ucierana	58
Placki i kołaczki drożdżowe	12	Keksy piaskowe	68
Baby i babaki drożdżowe	18	Placki z ciasta ucieranego	72
Wyroby drobne	22	Śmietanowiec	86
Pączki	24	CIASTO BISZKOPTOWE	88
CIASTO KRUCHE	30	Keksy i placki z ciasta biszkoptowego	92
Podstawowe ciasta kruche i półkruche	32	Rolady biszkoptowe	102
		Ciasto biszkoptowe na torty	108



TORTY	110	STRUCLE	190
TARTY	124	MAKOWCE	194
SZARLOTKI	138	STRUDLE	198
MAZURKI	144	SUFLETY	200
SERNIKI	158	MUFFINKI	208
PASCHY	170	CIASTO ZBIJANE	212
PIERNIKI	174	CIASTO PARZONE	220
Miodowniki,		CIASTO BEZOWE	228
czyli pierniki z miodem	175	LUKRY, POLEWY, KREMY	232
Pierniki bez miodu	184	INDEKS PRZEPISÓW	236
Wyroby drobne	188		



WSTĘP

Gdy chleb stał się pożywieniem powszednim, to dzielił nas już tylko krok od wyrobów luksusowych z białej pszennej mąki. Od stuleci ciastka i ciasta tradycyjnie podaje się na deser po niedzielnym obiedzie, są także ukoronowaniem stołu świątecznego, a torty weselne stały się prawdziwymi arcydziełami sztuki cukierniczej. Pojawienie się cukru i czekolady znacznie wzbogaciło rozmaitość tych wypieków.

Dziś nie wyobrażamy sobie rodzinnej uroczystości lub okolicznościowego przyjęcia bez podania ciast, a nic nie zastąpi aromatu i smaku wyrobów przygotowanych w domu ze świeżych, najwyższej jakości składników.

Na dobry początek

Podstawowym składnikiem ciast jest **mąka**. Mąka do wypieku chleba i ciast musi zawierać dość enzymów, żeby ciasto wyrosło, i gluten, żeby zwiększyło swoją objętość. Najczęściej używa się mąki pszennej zwykłej, tortowej lub krupczatki. Różnią się one stopniem przemiału oraz barwą. Mąki z wyższego przemiału mają jaśniejszą barwę. Produkt ten należy przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu, ponieważ jest bardzo higroskopijny i łatwo wchłania obce zapachy. Przed użyciem mąkę należy napowietrzyć, przesiewając bezpośrednio na stolnicę lub do miski.

Wypieki z mąki kukurydzianej (która nie zawiera glutenu) mają złotawą barwę i są bardziej kruche. Dodatkiem do niektórych ciast, przede wszystkim biszkoptowych, jest mąka ziemniaczana. Jej obecność zwiększa puszystość wypieku i korzystnie wpływa na

jego smak. Do wyrobu ciast makaronikowych używa się płatków owsianych.

Pulchność i porowatość ciastom zapewniają także **jajka**. W ciastach, do których nie stosuje się drożdży lub proszków do pieczenia, są jedynym czynnikiem powodującym wzrost (np. biszkopt). Jajka przed użyciem do sporządzania ciast i kremów należy bardzo starannie umyć. Warto rozbijać każde nad miseczką, sprawdzić świeżość i dopiero dodawać do ciasta lub masy.

Żółtka do większości ciast dodaje się po utarci ich z masłem lub cukrem na pulchną masę. Czynność tę wykonuje się za pomocą drewnianej pałki lub mechanicznie (mikserem). Masło użyte do ucierania z żółtkami powinno być rozmiękczone i wcześniej utarte z cukrem. Natomiast żółtka należy dodawać jedno po drugim. Jeśli przepis przewiduje dodanie do ciasta żółtek zaparzonych, uciera się je z cukrem w kąpeli wodnej (naczynie z żółtkami i cukrem umieszcza się w większym naczyniu, które wcześniej należy napełnić do połowy wysokości gorącą wodą). Żółtka należy ucierać tak długo, aż masa zgęstnieje, wówczas naczynie wyjmuje się z wody i nadal uciera, aż do ostudzenia masy. Do ciast kruchych często dodaje się żółtka ugotowane na twardo i przetarte przez sitko.

Białka najczęściej dodaje się do ciast ubite na sztywną pianę (trzepaczką lub mikserem). Ubijanie białek na pianę ma na celu wprowadzenie do nich powietrza. Pianę utrwala się (i usztywnia) dodatkiem cukru (małymi porcjami pod koniec ubijania). Piana jest gotowa, gdy rwie się przy trzepaczce. Od tego momentu kontynuowanie ubijania nie polepszy już konsystencji. Pianę należy delikatnie łączyć z ciastem,

czynność tę wykonuje się łopatką. Następnie ciasto trzeba od razu wstawiać do nagrzanego do wskazanej temperatury piekarnika.

Do wyrobu ciast używa się zarówno **tłuszcz** zwierzęcych (masło, smalec), jak i roślinnych (oliwa, olej). Zamiennikiem dla masła może być margaryna wyrabiana z tłuszczów roślinnych, która ma właściwości zbliżone do masła. Masło jest łatwo przyswajalnym przez organizm tłuszczem, o dużej wartości odżywczej i wyjątkowych walorach smakowych. Do sporządzania ciasta najlepiej dodawać masło klarowane – podgrzane, przecedzone i ostudzone. W temperaturze 120–130°C masło się rozkłada i wówczas uwalniają się toksyczne substancje, które podnoszą poziom cholesterolu. Sposobem na uniknięcie tego problemu jest używanie do pieczenia masła klarowanego, które wytrzymuje znacznie wyższe temperatury. Z masła w stanie surowym sporządza się kremy, a wypieki z jego dodatkiem są delikatne i kruche.

Przydatnym składnikiem, zwłaszcza do ciast kruchych, jest smalec (¼ w stosunku do użytego masła), który podnosi kruchość ciasta i opóźnia jego czerstwienie.

Do sporządzania ciast kruchych, drożdżowych, pierników używa się oliwy lub oleju.

Cukier. Skrystalizowany sok z trzciny cukrowej trafił do Europy prawdopodobnie z Indii i był artykułem luksusowym. Przez stulecia do słodzenia ciast i deserów używano miodu, syropu klonowego lub soku brzoźowego. Dopiero wraz z pojawieniem się znacznie tańszego cukru buraczanego słodkie wypieki stały się powszechne. Cukier nadaje wyrobom słodki smak, kruchość i ma zdolność wchłaniania wilgoci. Do wyrobu ciast używa się cukru kryształ, cukru pudru i cukru wanilinowego (lub cukru pudru z dodatkiem prawdziwej wanilii). Cukier puder ma zastosowanie głównie do sporządzania ciast kruchych, kremów, lukrów i mas. Posypuje się nim także gotowe wyroby.

Do wyrobu ciast używa się również **wodę, mleko, śmietanę, jogurt, kefir** lub zsiadłe mleko. Wodę przed dodaniem należy przegotować i ostudzić do wymaganej temperatury. Mleko zazwyczaj dodaje się przegotowane, a do sporządzania roztworu podgrzane do temperatury 40°C. Śmietanę (najczęściej 18%) dodaje się do ciast kruchych oraz półkruchych, do których używa się środków spulchniających. Dodatek śmietany lub kefiru niweluje posmak nadany ciastu przez spulchniacze.

Środki spulchniające – drożdże, a także mieszaniny kwaśnego węgla sodu (soda oczyszczona)



i kwaśnego węgla amoniu – dodaje się do ciast w celu zwiększenia ich porowatości i objętości. Dodatek proszku do pieczenia pozwala na użycie mniejszej liczby jajek (dzięki temu zmniejsza się ilość cholesterolu w wyrobie). Stosuje się go przede wszystkim do wyrobu ciast z dużą zawartością tłuszczu i cukru. Proszek do pieczenia należy bardzo dokładnie zmieszać z mąką, aby ciasto równomiernie rosło. Sody oczyszczonej najczęściej używa się do spulchniania pierników. Należy dodawać ją z umiarem, ponieważ nadaje wypiekowi odczyn zasadowy. Jej nadmiar powoduje gorzki smak wyrobów. Pod wpływem sody oczyszczonej ciasto przyjmuje ciemne zabarwienie.

Spulchnianie ciasta przez drożdże następuje w wyniku procesu fermentacji. Drożdże (grzyby jednokomórkowe) do rozwoju potrzebują odpowiedniej temperatury (25–45°C) oraz pożywki bogatej w węglowodany. W takich warunkach wydzielają enzymy (zymazę), które z kolei wywołują w cieście fermentację alkoholową. Powstały dwutlenek węgla i alkohol jako substancje lotne umożliwiają wyrastanie ciasta. W handlu drożdże występują w postaci prasowanych kostek lub suszonej. Te użyte do ciasta powinny mieć kremową barwę, konsystencję ścisłą, świeży zapach, lekko kwaskowy smak i muszą się łatwo kruszyć. Drożdże przechowuje się w temperaturze 1–10°C.

Składnikiem ciasta piernikowego jest **miód** (zastępuje częściowo cukier). Pszczoły wytwarzają go z nektaru kwiatowego albo ze spadzi – słodkiej, lepkiej wydzieliny mszyc. Jakość miodu zależy od kwiatów, z których pszczoły zbierały nektar (lub spadzi), zachowuje bowiem ich zapach i smak. Zależnie od surowca, z którego powstał, może mieć kolor od białego przez kremowy, żółty do brązowego, a nawet zielonkawego. O smaku miodu decydują zawarte w nim kwasy organiczne i olejki eteryczne znajdujące się w nektarze. Jasne miody są przeważnie delikatniejsze w smaku

niż ciemne. Konsystencja dojrzałego miodu przybiera postać gęstego syropu, który z czasem przechowywania ulega krystalizacji. Jest to proces naturalny i nie zmienia składu ani właściwości odżywczych miodu. Miód użyty do wypieków traci w obróbce termicznej wiele walorów odżywczych, jednak jako składnik ciast pozwala zachować im długo świeżość i odpowiednią wilgotność.

Przyprawy dodaje się w celu podniesienia walorów smakowych i aromatycznych wypieków. Podobną rolę spełniają **bakalie**.

Wanilię dodaje się utłuczoną z cukrem. Można użyć cukru wanilinowego lub aromatu waniliowego.

Migdały przed użyciem należy sparzyć, usunąć łupiny i jeszcze wilgotne siekać. Natomiast migdały przeznaczone do zmielenia powinny być osuszone.

Łuskanych orzechów włoskich używa się zazwyczaj albo siekanych, albo przepuszczonych przez maszynkę. Do dekoracji stosuje się połówki lub ćwiartki.

Zamiast orzechów włoskich można z powodzeniem użyć orzechów pekan (mniej tłuste i bardziej słodkie). Orzeszki nanerczowe są natomiast zdecydowanie delikatniejsze i mają przyjemny słodki smak.

Orzechy laskowe po obraniu z łupin powinno się zrumienić w gorącym piekarniku, zyskają wówczas na walorach smakowych.

Rodzynki przed użyciem zazwyczaj parzy się i osusza. Można je również namoczyć w małej ilości alkoholu lub naparu z herbaty albo w letniej wodzie, jeśli są bardzo suche.

Przyprawa korzenna do pierników składa się z: 5 dag cynamonu, 1 dag gałki muszkatołowej, 1½ dag imbiru,

1½ dag goździków, ½ dag kardamonu, 0,3 dag pieprzu, ½ dag anyżu. Można również użyć gotowej mieszanki.

Sól jest niezbędnym składnikiem ciast kruchych słonych i słodkich, ponieważ wpływa korzystnie na ich elastyczność.

Warto pamiętać:

- Jajka przed użyciem do sporządzania ciast i kremów należy bardzo starannie umyć.
- Owoce cytrusowe trzeba wyszorować namydloną szczoteczką, dokładnie opłukać w ciepłej, a następnie zimnej wodzie i wytrzeć do sucha. Dopiero wówczas można zetrzeć skórkę i wycisnąć sok.
- Proszki do pieczenia należy przechowywać w suchym miejscu. Zawilgocone tracą właściwości spulchniające.
- Dobre drożdże mają swoisty świeży zapach, konsystencję ścisłą, barwę kremową i lekko kwaskowy smak. Powinny łatwo się kruszyć. Należy je przechowywać w temperaturze 1–10°C. Są nietrwałe.

Rozpuszczanie czekolady w kąpieli wodnej

Czekolada jest składnikiem wielu przepisów na polewy i glazury do ciast. Pierwszą czynnością, którą trzeba wykonać jest rozpuszczenie czekolady w kąpieli wodnej. Naczynie z czekoladą umieszcza się w większym naczyniu, które wcześniej należy napęlić do połowy jego wysokości wrzącą wodą. Woda nie powinna sięgać wyżej niż do ¾ wysokości zanurzonego naczynia.

PRZELICZNIK WAG	
1 dag = 10 g	1 kg = 100 dag
1 kg = 1000 g	1 litr = 1000 ml

PRZELICZNIK OBJĘTOŚCI			
mąka ziemniaczana	mąka pszenna (też krupczatka)	cukier	cukier puder
			
190 g	180 g	240 g	155 g

OBJĘTOŚĆ	MIARA — ODPOWIEDNIK	
	(SZKLANKI / ŁYŻKI / ŁYŻECZKI)	(ŁYŻKI / ŁYŻECZKI)
250 ml	1 	16 
125 ml	½ 	8 
83 ml	⅓ 	5 
63 ml	¼ 	4 
15 ml	1 	3 
5 ml	1 	

Obróbkę w kąpeli wodnej przeprowadza się na płycie kuchennej. Na małym ogniu ogrzewa się czekoladę, cały czas mieszając, aż się rozpuści. Czekoladę można również topić w naczyniu ustawionym bezpośrednio na małym ogniu, ale wówczas należy do niej dodać mleko albo masło. Można również naczynie z czekoladą wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 110°C albo do kuchenki mikrofalowej.

O czym warto pamiętać:

- Czekoladę przed umieszczeniem w naczyniu, w którym będziemy ją topić, należy połamać lub pokroić na małe kawałki.
- Naczynie, w którym będziemy topić czekoladę, powinno być suche, gdyż nawet najmniejsza ilość wody powoduje tężenie czekolady.
- Naczynie, w którym topi się czekoladę, nigdy nie powinno się przykrywać.
- Podczas topienia czekoladę należy cały czas mieszać.
- Czekoladę należy topić powoli i zakończyć podgrzewanie z chwilą, gdy już się rozpuści, ponieważ zbyt długie podgrzewanie niszczy jej strukturę i pogarsza smak.

Zamrażanie ciast surowych i upieczonych

Większość ciast surowych i upieczonych można przechowywać w zamrażarce (minimum –18°C), należy pamiętać o kilku zasadach:

- Ciasto przed umieszczeniem w zamrażarce należy bardzo starannie opakować.
- Do przechowywania ciasta w zamrażarce najlepiej sprawdzają się pojemniki z tworzywa sztucznego. Można również użyć folii aluminiowej lub folii spożywczej odpornej na niskie temperatury.

Ciasto kruche

- Surowe ciasto można przechowywać w zamrażarce do trzech miesięcy. Rozmraża się je na dole w lodówce przez około 5 godz., aż stanie się elastyczne.
- Wypieki można przechowywać do pięciu miesięcy. Rozmraża się je 2–4 godz. w temperaturze 20°C lub zamrożone wstawia się na 15 min do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C.

Ciasto francuskie

- Surowe ciasto można przechowywać w zamrażarce do ośmiu miesięcy. Zamraża się cienko rozwałko-



wane płaty, przełożone pergaminem lub folią. Rozmraża się w temperaturze 20°C.

- Gotowe wypieki można przechowywać nawet przez 5–6 miesięcy. Zamraża się wypieki nielukrowane (lukruje dopiero po odświeżeniu). Rozmraża się w temperaturze 20°C lub zamrożone wstawia na 15 min do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C.

Ciasto biszkoptowe

- Surowego ciasta nie należy zamrażać.
- Upieczone spody można przechowywać przez 4–5 miesięcy. Zamraża się je przełożone folią spożywczą. Rozmraża się przez 2–4 godz. w temperaturze +20°C lub wstawia na 15 min do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C.

Ciasto drożdżowe

- Surowe ciasto można przechowywać w zamrażarce do trzech miesięcy. Ciasto wyrabia się z podwójną ilością drożdży i większą ilością cukru. Zamraża się niewyrośnięte. Rozmraża się 3–4 godz. w temperaturze 20°C, odstawia do wyrośnięcia i piecze.
- Drobne wypieki można przechowywać przez cztery miesiące. Wypieków, które będą zamrażane, nie pokrywa się lukrem ani żółtkiem. Rozmraża się w temperaturze 20°C lub zamrożone wstawia do 10 min do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C.



CIASTO DROŻDŻOWE

CIASTO DROŻDŻOWE SPORZĄDZA SIĘ Z MĄKI, DROŻDŻY, MLEKA LUB WODY I SOLI. NASTĘPNIE DODAJE SIĘ CUKIER, TŁUSZCZ, JAJKA ORAZ AROMATY I BAKALIE. WYJĄTKOWĄ PULCHNOŚĆ I CHARAKTERYSTYCZNĄ POROWATOŚĆ CIASTO ZAWDZIĘCZA OBECNOŚCI DROŻDŻY. NA 1 KG MĄKI BIERZE SIĘ ZAZWYCZAJ 5 DAG DROŻDŻY LUB 10 DAG, GDY CIASTO ZAWIERA DODATKOWE SKŁADNIKI (NP. BAKALIE). LICZBA JAJEK NA 1 KG MĄKI TO 3–6. CIASTO DROŻDŻOWE, ZALEŻNIE OD WYROBU, ZAWIERA DO 30% CUKRU W STOSUNKU DO MASY MĄKI, A TŁUSZCZU NAWET DO 40%.

Z CIASTA DROŻDŻOWEGO ROBI SIĘ CHLEB, BUŁKI, CHAŁKI, SŁODKIE BUŁECZKI, BABKI, PLACKI, ROLADY, STRUCLE.

JAK PRZYGOTOWAĆ?

Ciasto drożdżowe można przygotować na dwa sposoby. Pierwszy sprowadza się do połączenia rozpuszczonych drożdży, przesianej mąki, jajek utartych z cukrem i mlekiem podgrzanym do 40°C, masę wyrabia się z tłuszczem i dodatkami. Sposób drugi składa się z dwóch etapów: najpierw należy przygotować rozczyn, pozostawić go do wyrośnięcia, a gdy podwoi objętość, należy dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto, które pozostawia się do wyrośnięcia.

SPORZĄDZANIE CIASTA DROŻDŻOWEGO

Sposób bez rozczynu

1. Drożdże rozkruszyć i rozetrzeć z cukrem drewnianą łyżką na płynną masę.
2. Jajka utrzeć z cukrem.
3. Mąkę przesiać do miski, połączyć z rozpuszczonymi drożdżami, jajkami utartymi z cukrem oraz mlekiem podgrzanym do temperatury 40°C.
4. Wyrobić drewnianą łyżką, mikserem lub ręką na jednolite, gładkie ciasto, pod koniec w ciasto wmieszać ogrzany, ale nie całkowicie roztopiony tłuszcz.
5. Dodać składniki aromatyczne i smakowe.
6. Odstawić do wyrośnięcia.

Sposób II

1. Drożdże rozkruszyć i zmieszać z mąką oraz mlekiem. Rozczyn odstawić do wyrośnięcia. Jest gotowy, gdy podwoi objętość.
2. Mąkę przesiać do miski, połączyć z rozczynem, utartymi całymi jajkami lub żółtkami.
3. Stopniowo dodawać mleko w ilości potrzebnej do uzyskania odpowiedniej gęstości ciasta (konsystencja bardzo gęstego ciasta kluskowego).
4. Wyrobić drewnianą łyżką, mikserem lub ręką na jednolite, gładkie ciasto, pod koniec wmieszać ogrzany tłuszcz.
5. Dodać składniki aromatyczne i smakowe (bakalie).
6. Odstawić do wyrośnięcia.

CIASTO DROŻDŻOWE PARZONE

Mąkę przeznaczoną na zaczyn zaparza się gorącym mlekiem. Dzięki związaniu części płynu ze składnikami mąki opóźnia się parowanie wody z ciasta. Wypieki z tak przygotowanego ciasta dłużej zachowują świeżość i są bardziej delikatne.

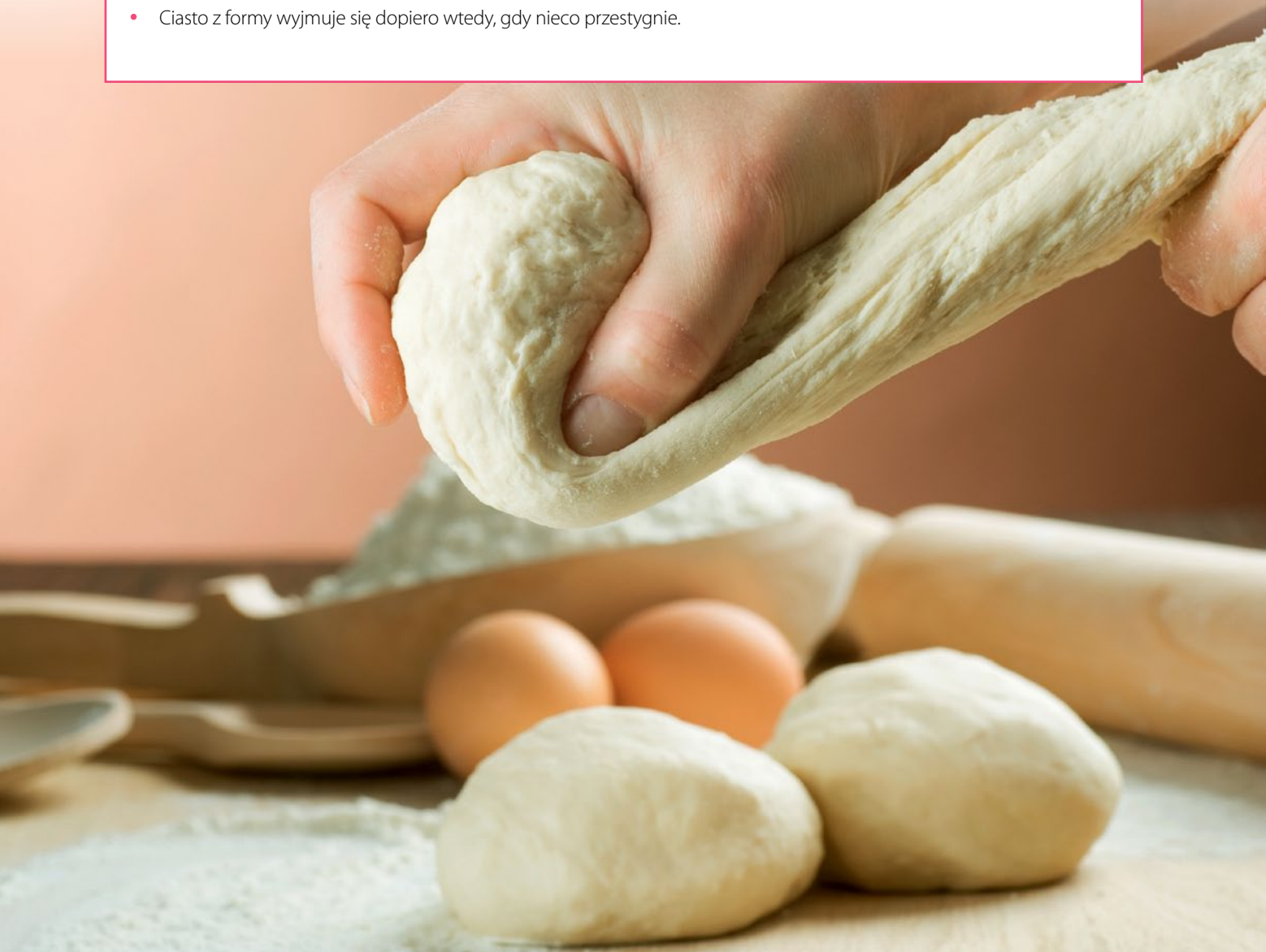
SPORZĄDZANIE CIASTA DROŻDŻOWEGO PARZONEGO

1. Do miski przesiać około 1/5 mąki przeznaczonej na ciasto. Energicznie mieszając drewnianą łyżką, zalać mąkę częścią wrzącego mleka i ucierać do uzyskania papki gęstości śmietany.
2. Zaparzoną mąkę schłodzić do temperatury 30–35°C, dodać rozkruszone drożdże i cukier, wymieszać i odstawić rozczyn do wyrośnięcia.
3. Pozostałą mąkę przesiać do miski, połączyć z rozczynem, z utartymi całymi jajkami lub żółtkami.
4. Stopniowo dodawać mleko w ilości potrzebnej do uzyskania odpowiedniej gęstości ciasta (konsystencja bardzo gęstego ciasta kluskowego).
5. Wyrobić na jednolite, gładkie ciasto, pod koniec dodać ogrzany (ale nie roztopiony) tłuszcz.
6. Dodać składniki aromatyczne i bakalie.
7. Odstawić do wyrośnięcia.



WARTO WIEDZIEĆ

- Ciasto drożdżowe nie lubi przeciągów. Najlepiej sporządzać je w pomieszczeniach o temperaturze 20–25°C. Użyte składniki również powinny mieć temperaturę pokojową lub być lekko ogrzane.
- Mleko użyte do przygotowania rozczyну z drożdży powinno mieć temperaturę około 40°C. Rozczynu należy użyć od razu, gdy tylko podwoi swoją objętość.
- Drożdże suszone (instant) miesza się zazwyczaj z mąką, a używa się ich jedynie do ciasta, które zarabia się od razu ze wszystkich składników.
- Mąkę należy koniecznie przesiać, aby ją napowietrzyć.
- Ciasto na czas rośnięcia przykrywa się czystą ściereczką i pozostawia na 30–60 min w ciepłym miejscu lub w kąpieli wodnej o temperaturze około 40°C. W tym czasie można ciasto lekko zagnieść, aby pobudzić do aktywności drożdże.
- Jeśli ciasto odstawione do wyrośnięcia nie rośnie, można przesiać do niego jedno opakowanie proszku do pieczenia zmieszanego z trzema łyżkami mąki i wyrobić.
- Surowe ciasto drożdżowe można zamrażać. Rozmrożone w temperaturze pokojowej przekłada się do formy i odstawia do ponownego wyrośnięcia.
- Ciasto drożdżowe piecze się w natłuszczonych i oprószonych mąką (lub bułką tartą) formach.
- Formy wypełnia się ciastem do ½ objętości i odstawia do ponownego wyrośnięcia. Gdy ciasto wypełni formę po brzegi, wstawia się je do nagrzanego piekarnika.
- Strucle i drobne wypieki z ciasta drożdżowego formuje się na stolnicy posypanej mąką.
- Ciasto piecze się 30–60 min w temperaturze 180–220°C. Drobne wyroby – 15–30 min.
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest już upieczone, nakłuwając je patyczkiem. Jeśli patyczek jest suchy, to znak, że ciasto jest gotowe.
- Ciasto z formy wyjmuje się dopiero wtedy, gdy nieco przestygnie.



Ciasto drożdżowe – baza

Składniki

- 10 dag drożdży
- 1 kg mąki tortowej
- 10 dag masła
- 5 żółtek
- 1 szklanka cukru
- 3 szklanki mleka
- szczypta soli
- opcjonalnie: rodzynki i dowolny aromat
- 1 łyżka masła i 1 łyżka mąki do przygotowania formy

Mąkę podzielić na dwie części i przesiać do osobnych misek. 1 szklankę mleka podgrzać, do około 40°C, wkruszyć drożdże, wsypać 1 łyżkę mąki i 1 łyżkę cukru, wymieszać. Rozczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Pozostałe mleko podgrzać, gorące wymieszać z połową mąki i wyrośniętym rozczynem, miskę przykryć ściereczką i pozostawić ciasto do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i szczyptą soli. Masło podgrzać w rondelku. Do wyrośniętego ciasta dodać utarte z cukrem żółtka, pozostałą mąkę i dobrze wyrobić ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać porcjami ciepłe masło. Z tak przygotowanego ciasta można sporządzać ciasto drożdżowe, strucle z dowolnym nadzieniem (mak, ser, owoce), bułeczki z nadzieniem owocowym, pączki.



Topielec (ciasto fermentujące w wodzie)

Składniki:

- 10 dag drożdży
- 3 szklanki mąki
- 20 dag masła
- 3 jajka
- 1 szklanka cukru
- 2–3 łyżki mleka
- szczypta soli
- 10 dag bakalii: rodzynek, posiekanych orzechów włoskich, skórki pomarańczowej
- 1 łyżka masła i 1 łyżka bułki tartej do przygotowania formy
- 1–2 łyżki cukru pudru do posypania ciasta

Do letniego mleka wsypać 1 łyżkę cukru, wkruszyć drożdże i odstawić rozczyn do wyrośnięcia w ciepłe miejsce (np. do piekarnika ustawionego na 25°C). Masło roztopić w rondelku i przestudzić. Mąkę przesiać, zrobić w niej dołek, wlać roztrzepane jajka, stopione masło, dodać sól i wymieszać. Dodać rozczyn i wyrobić ciasto ręką (powinno być lśniące i niezbyt ściste). Z ciasta uformować kulę i umieścić w misce napętnionej zimną wodą (woda musi przykrywać ciasto). Po 15–20 min ciasto wypłynie, wówczas wyjąć je z wody, lekko odsączyć, następnie dodawać porcjami cukier i bakalie, wyrobić ręką. Natłuszczoną i oprószoną bułką tartą formę napętnić ciastem do ½ wysokości. Piec około 60 min w rozgrzanym do temperatury 180°C piekarniku. Przestudzone ciasto posypać cukrem pudrem.



PLACKI I KOŁACZE DROŻDŻOWE

Placek drożdżowy to dość płaskie ciasto z owocami, serem lub innym nadzieniem. W staropolskiej kuchni kołacze – duże okrągłe placki z mąki pszennej lub żytniej – były tradycyjnym ciastem weselnym, na Wielkanoc wypiekano je z serem i nazywano kołaczami twarożnymi.

Placki i kołacze formuje się od razu na natłuszczonej blasze i nakłada nadzienie. Placki przykrywa się drugim kawałkiem ciasta lub pozostawia nadzienie nieprzykryte.

Kołacz drożdżowy z kruszonką

Składniki

- 5 dag drożdży
- 2½ szklanki mąki pszennej
- 20 dag masła
- 3 żółtka
- ½ szklanki cukru
- ½ szklanki mleka
- szczypta soli
- 1 łyżka masła i 1 łyżka mąki do przygotowania formy
- 1–2 łyżki cukru pudru do posypania ciasta
- Składniki na kruszonkę: zob. *Kruszonka*, s. 35

Mąkę przesiać. Mleko podgrzać, do letniego wkruszyć drożdże, wsypać ½ szklanki mąki i 1 łyżkę cukru, wymieszać. Odstawić rozczyń do wyrośnięcia w ciepłe miejsce (np. do piekarnika ustawionego na 25°C). Żółtka utrzeć z cukrem. Masło podgrzać w rondelku. Do wyrośniętego rozczyń dodać utarte z cukrem żółtka, pozostałą

mąkę, sól i wyrobić ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać porcjami ciepłe masło (pozostawić 2 łyżki do posmarowania ciasta w formie). Odstawić do wyrośnięcia pod ściereczką (ok. 45 min). Przygotować kruszonkę według przepisu na *Kruszonkę* (zob. s. 35). Wyrośnięte ciasto (powinno podwoić objętość) wyłożyć cienką warstwą (ok. 4 cm) do natłuszczonej i oprószonej mąką formy, wyrównać powierzchnię, posmarować masłem, posypać kruszonką i odstawić do ponownego wyrośnięcia. Piec około 40 min w nagrzanym do 180°C piekarniku. Wystudzony placek posypać cukrem pudrem.





Placek drożdżowy z kruszonką lukrowany

Składniki:

CIASTO:

- 4 dag drożdży
- 40 dag mąki pszennej
- 10 dag stopionego masła
- 2 jajka
- 10 dag cukru
- ½ szklanki mleka
- szczypta soli
- 1 białko do posmarowania ciasta
- ½–1 szklanki posiekanych orzechów włoskich
- 1 arkusz papieru do pieczenia

KRUSZONKA:

- 35 dag mąki pszennej
- 20 dag schłodzonego masła
- 20 dag cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (1,6 dag)
- 1 łyżka kakao

LUKIER:

- 1 białko
- 6 łyżek cukru pudru
- skórka otarta z ½ cytryny

Mleko podgrzać, do ¼ szklanki letniego mleka wkruszyć drożdże, wsypać 3 łyżki mąki i 1 łyżkę cukru, wymieszać. Rozczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do miski przesiać mąkę, dodać rozczyn, roztrzepane jajka, roztopione masło i szczyptę soli. Połączyć składniki i wyrobić gładkie, elastyczne ciasto. Jeśli ciasto jest za gęste, dodać resztę ciepłego mleka. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi objętość. Rozwałkować ciasto na stolnicy posypanej mąką, przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia, nakłuć gęsto widelcem, odstawić na 10 min. Białko ubić na lekką pianę i posmarować ciasto. Przygotować kruszonkę: zimne masło posiekać z mąką, dodać cukier zmieszany z cukrem wanilinowym. Czubkami palców rozdrobnić i wymieszać składniki. Do połowy ciasta dodać kakao. Osobno wyrabiać palcami oba ciasta, aż powstaną drobne grudki. Ciasto posypać kruszonką w skośne paski (na przemian jasny i ciemny). Piec około 30 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 160–180°C. Przygotować lukier: białko utrzeć z cukrem pudrem i skórką cytrynową. Wystudzone ciasto pokryć lukrem. Opcjonalnie można posypać orzechami.



Placek drożdżowy z wiśniami

Mąkę przesiać. Mleko podgrzać, do letniego wkruszyć drożdże, dodać 1 łyżeczkę cukru i odstawić do wyrośnięcia. Masło rozpuścić w rondelku. Jajka ubić z cukrem. Połączyć mąkę z rozpuszczonymi drożdżami, masą jajeczną i ciepłym stopionym masłem, dodać sól i zagnieść ciasto. Następnie je rozwałkować, ułożyć w natłuszczonej formie, posmarować białkiem rozmąconym z 1 łyżeczką wody. Na wierzchu rozłożyć wydrylowane wiśnie i odstawić ciasto do wyrośnięcia. Piec około 40 min w piekarniku nagrzanym do 200°C. Gorący placek posypać cukrem pudrem.

Składniki

- 1 kg wiśni
- 5 dag drożdży
- 3 szklanki mąki pszennej
- 20 dag masła
- 2 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- $\frac{1}{2}$ szklanki mleka
- szczypta soli
- białko z 1 jajka do posmarowania ciasta
- 1 łyżka masła do przygotowania formy
- 1–2 łyżki cukru pudru do posypania ciasta

Placek krucho-drożdżowy ze śliwkami

Składniki:

CIASTO:

- 6 dag drożdży
- ½ kg mąki krupczatki
- 15 dag masła
- 3 żółtka
- 15 dag cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (1,6 dag)
- ½ szklanki lekko kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka otartej skórki z cytryny
- szczypta soli
- 1 łyżka masła do przygotowania formy
- 75 dag śliwek

POLEWA:

- 1 szklanka śmietany kremówki
- 10 dag cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (1,6 dag)
- 4 jajka



Drożdże dokładnie rozmieszać ze śmietaną. Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem, dodać cukier, drożdże, żółtka, skórkę z cytryny, szczyptę soli. Siekając, połączyć wszystkie składniki. Zagnieść ciasto (powinno być lśniące). Rozwałkować i wylepić nim natłuszczoną prostokątną formę. Na cieście ułożyć wydrylowane śliwki. Przygotować polewę: jajka utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym, wymieszać ze śmietaną. Polać ciasto i piec 40 min w piekarniku nagrzanym do 180°C.





Placek drożdżowy z nadzieniem makowo-serowym

Drożdże zmieszać z 1 łyżką cukru, $\frac{1}{4}$ szklanki letniego mleka i 3 łyżkami mąki, odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i resztą mleka. Do miski przesiać mąkę, połączyć z masą żółtkową, roztopionym masłem i rozczyntem. Wyrobić ciasto. Wyłożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Przygotować masę makową: mak wsypać do mleka i gotować 15 min, odcedzić, dwukrotnie zmielić, wymieszać z cukrem, kakao i pianą z białek. Przygotować masę serową: żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem. Ser utrzeć z masłem. Połączyć obie masy. Dodać mąkę ziemniaczaną i pianę z białek, delikatnie wymieszać. Na ciasto wyłożyć masę makową, na nią masę serową i piec 50 min w piekarniku nagrzanym do 180–190°C. Przystudzony placek posypać cukrem pudrem.



Składniki:

CIASTO:

- 1 opakowanie drożdży instant (0,7 dag)
- 20 dag mąki pszennej
- 5 dag stopionego masła
- 2 żółtka
- 5 dag cukru
- $\frac{1}{2}$ szklanki mleka

MASA MAKOWA:

- 30 dag maku
- 1 szklanka mleka
- 20 dag cukru
- 4 białka
- 1 łyżka kakao

MASA SEROWA:

- 40 dag twarogu trzykrotnie mielonego
- 15 dag cukru
- 10 dag masła
- 3 jajka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Kołacz drożdżowy z nadzieniem serowym

Składniki:

CIASTO:

- 4 dag drożdży
- 40 dag mąki pszennej
- 10 dag stopionego masła
- 2 jajka
- 10 dag cukru
- ½ szklanki mleka
- szczypta soli
- 1 białko do posmarowania ciasta
- 1 łyżka masła do przygotowania formy

MASA SEROWA:

- 1 kg tłustego twarogu
- 10 dag masła
- 3 jajka
- 25 dag cukru
- 10 dag rodzynek
- 2 łyżeczki skórki otartej z cytryny
- 2 łyżki soku z cytryny
- kilka kropli olejku cytrynowego
- szczypta soli

KRUSZONKA:

- 35 dag mąki pszennej
- 20 dag schłodzonego masła
- 20 dag cukru

Mleko podgrzać. Do ¼ szklanki letniego mleka wkruszyć drożdże, wsypać 3 łyżki mąki i 1 łyżkę cukru, wymieszać. Odstawić rozczyń do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Do miski przesiać mąkę, dodać rozczyń, roztrzepane jajka, roztopione masło i szczyptę soli. Połączyć składniki i wyrobić gładkie, elastyczne ciasto. Jeśli ciasto jest za gęste, dodać resztę ciepłego mleka. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi objętość. Przygotować masę serową: ser zemleć, żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem i masłem na jednolitą masę. Do masy dodawać porcjami ser i ucierać. Dodać umyte i osączone rodzyнки, skórkę i sok z cytryny, aromat, wymieszać. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę i połączyć z masą serową. Rozwałkować ciasto na stolnicy posypanej mąką, przełożyć do natłuszczonej formy, nakłuć gęsto widelcem i odstawić na 10 min. Białko ubić na lekką pianę i posmarować ciasto. Przygotować kruszonkę: zimne masło posiekać z mąką, dodać cukier zmieszany z cukrem wanilinowym. Czubkami palców rozdrobnić i wymieszać składniki. Wyrabiać, aż powstaną drobne grudki. Masę serową wyłożyć na ciasto, wyrównać powierzchnię i posypać kruszonką. Piec 30–40 min w piekarniku nagrzanym do 160–180°C.





BABY I BABKI DROŻDŻOWE

Baba to ciasto drożdżowe, specjalność kuchni polskiej od XVII wieku. Sto lat później król Stanisław Leszczyński nadał temu wyjątkowemu przysmakowi nazwę na cześć Ali Baby – bohatera *Baśni z tysiąca i jednej nocy*. Zapewne o tym mianie przesądził kształt wypieku przypominający turecki zawój. Po śmierci króla Leszczyńskiego jego cukiernik osiedlił się w Paryżu i spopularyzował polską babę we Francji. Baby piekło się na Wielkanoc i na Zielone Świątki, w specjalnych formach miedzianych lub glinianych. Na staropolskie baby brano najbielszą mąkę pszenną, ucie-rano kopy żółtek, do barwienia ciasta używano rozpuszczonego w wodce szafranu i szykowano ogromne ilości bakalii. Upieczone baby obficie lukrowano. Dzisiejsze przepisy na baby drożdżowe przewidują znacznie mniejsze ilości składników, ale wypieka się je przez cały rok. Tradycyjnie podawane są z masłem i konfiturami do gorących napojów (herbaty, kawy, czekolady).

Baba tradycyjna polska

Składniki na 2 baby:

- 5 dag drożdży
- 2½ szklanki mąki pszennej
- 5 dag masła
- 7 żółtek
- 1 całe jajko
- 15 dag cukru
- ¼ szklanki mleka
- szczypta soli
- 1 łyżka masła i 1 łyżka mąki do przygotowania formy

Mleko podgrzać, wkruszyć drożdże, wsypać 1 łyżkę cukru i 3 łyżki mąki, wymieszać. Rozczyn odstawić do wyrośnięcia na 30 min w ciepłe

miejsce (np. do piekarnika ustawionego na temperaturę 25°C). Masło roztopić w rondelku. Dwa żółtka i jajko roztrzepać, dodać połowę cukru i mieszać, aż cukier się rozpuści (można ten proces przyspieszyć, wstawiając naczynie z masą jajeczną do naczynia z gorącą wodą). Masę jajeczną wlać do rozczynu, dodać przesianą mąkę, szczyptę soli, rozmieszać i wyrabiać ciasto, dodając porcjami ciepłe masło. Pozostałe żółtka i cukier utrzeć, dodać do ciasta i wyrobić na gładką masę. Pozostawić do wyrośnięcia pod ściereczką. Gdy ciasto podwoi objętość, ponownie wyrobić. Natłuszczone i oprószone mąką formy napętnić ciastem do ⅓ wysokości. Po wyrośnięciu wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 50 min. Upieczone babki po przestygnięciu wyjąć z form, posypać cukrem pudrem lub całkowicie wystudzone pokryć lukrem (np. *Lukrem cytrynowym*, zob. s. 233).

Baba drożdżowa

Składniki:

- 15 dag drożdży
- 1 kg mąki pszennej
- 20 dag stopionego masła
- 10 żółtek
- 30 dag cukru
- 1 szklanka słodkiej śmietany
- 1 łyżka mleka
- szczypta soli
- 5 dag rodzynek
- aromat waniliowy
- 1 łyżka otartej skórki z cytryny
- 2 łyżki masła do przygotowania formy

Drożdże rozkruszyć, dodać 1 łyżkę letniego mleka i po 1 łyżce mąki i cukru, wymieszać. Odstawić rozczyń do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem. Mąkę przesiać do miski, dodać wyrośnięty rozczyń, utarte z cukrem żółtka, sól oraz ciepłą śmietanę i wyrobić ciasto. Dodać stopione masło, aromat, skórkę z cytryny oraz sparzone, osączone rodzynki. Ponownie wyrobić. Pozostawić pod ściereczką do wyrośnięcia. Natłuszczoną formę napęłnić wyrośniętym ciastem do $\frac{1}{2}$ wysokości. Gdy ciasto wypełni formę po brzegi, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 40–50 min. Upieczoną babkę po przestygnięciu wyjąć z formy i wystudzoną posypać cukrem pudrem.

Babka drożdżowa

Składniki:

- 10 dag drożdży
- 3 szklanki mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ szklanki stopionego masła (ok. 180 g masła)
- 8 żółtek
- 1 szklanka cukru
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- szczypta soli
- 5 dag rodzynek
- aromat migdałowy lub rumowy
- 1 łyżka masła do przygotowania formy

Mleko podgrzać. Do połowy mleka wkruszyć drożdże, wsypać $\frac{1}{3}$ szklanki mąki, wymieszać. Rozczyn odstawić do wyrośnięcia. Pozostałe mleko zagotować. Do $\frac{1}{3}$ szklanki przesianej mąki wlać cienkim strumieniem wrzące mleko i zmiksować na gładką, półtętną masę. Żółtka utrzeć z cukrem. Do zaparzonej i przestudzonej mąki dodać wyrośnięty rozczyń, pozostałą mąkę, utarte z cukrem żółtka i sól. Wyrobić ciasto. Dodać stopione masło, sparzone i osączone rodzynki i wyrobić. Pozostawić pod ściereczką do wyrośnięcia. Natłuszczoną formę napęłnić wyrośniętym ciastem do $\frac{1}{2}$ wysokości. Gdy ciasto wypełni formę po brzegi, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 40 min. Upieczoną babkę po przestygnięciu wyjąć z formy i wystudzoną posypać cukrem pudrem lub pokryć lukrem (np. *Lukrem waniliowym*, zob. s. 233).



Babka drożdżowa lukrowana

Składniki:

CIASTO:

- 5 dag drożdży
- 60 dag mąki pszennej
- 20 dag masła
- 6 żółtek
- 4 całe jajka
- 25 dag cukru
- 1 szklanka mleka
- skórka otarta z 1 cytryny
- szczypta soli
- 2 łyżki masła do przygotowania formy

LUKIER:

- 2 białka
- 5 łyżek cukru pudru
- sok z 1 cytryny

Mąkę podzielić na dwie części i przesiać do osobnych misek. Mleko podgrzać, do letniego wkruszyć drożdże, wsypać 1 łyżkę cukru, połączyć z połową ogrzanej (na kilka minut wstawionej do lekko nagrzanego piekarnika) mąki. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Rozmiękczone masło utrzeć na pianę, następnie cały czas ucierając, dodawać jedno po drugim żółtka i całe jajka oraz po łyżce cukru i resztę mąki. Na końcu dodać szczyptę soli i skórkę z cytryny. Połączyć obie masy i odstawić pod ściereczką do wyrośnięcia. Następnie ciasto lekko wyrobić. Przełożyć do dobrze wysmarowanej masłem formy. Ciasto powinno wypełniać formę do $\frac{1}{2}$ wysokości. Ponownie odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wypełni całą formę, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 45 min. Przygotować lukier: żółtka utrzeć z cukrem pudrem, dodać sok z cytryny i wymieszać. Gorące ciasto posmarować lukrem.





Babka drożdżowa bakaliowa

Składniki:

- 3 dag drożdży
- ½ kg mąki pszennej
- 25 dag stopionego masła
- 4 jajka
- 25 dag cukru
- ¼ szklanki mleka
- skórka otarta z 1 cytryny
- 4 łyżki soku cytrynowego
- bakalie: po 5 dag rodzynek, smażonej skórki pomarańczowej, wiśni koktajlowych i 12½ dag posiekanych migdałów
- 2 łyżki masła do przygotowania formy
- 2 łyżki cukru pudru do posypania babki

Mleko podgrzać, do letniego wkruszyć drożdże, wsypać 1 łyżkę cukru i odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ok. 20 min). Mąkę przesiać do miski, dodać resztę cukru, roztopione masło, skórkę i sok z cytryny, roztrzepane jajka i połączyć z rozczynem. Zagnieść ciasto. Dodać ⅔ porcji posiekanych migdałów, pozostałe bakalie i jeszcze raz wyrobić. Formę z kominkiem natłuścić, oprószyć pozostałymi migdałami. Ciasto przełożyć do formy i przykryte ściereczką odstawić na 20 min do wyrośnięcia. Piec około 50 min w piekarniku nagrzanym do 180°C. Wystudzoną babę posypać cukrem pudrem.

Babka drożdżowa bakaliowa II

Składniki:

- 6 dag drożdży
- ½ kg mąki krupczatki
- 15 dag stopionego masła
- 8 żółtek
- 4 białka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 50 ml spirytusu
- szczypta szafranu
- szczypta soli
- bakalie: 10 dag rodzynek, po 25–30 dag posiekanych migdałów i posiekanej smażonej skórki pomarańczowej
- 2 łyżki masła do przygotowania formy

Drożdże rozrobić z 2 łyżkami letniego mleka i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Resztę mleka zagotować, wsypać 10 łyżek mąki i dokładnie wymieszać. Do przestudzonego płynu dać rozczyn i przesiać resztę mąki. Wyrobić, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Szafran namoczyć w spirytusie. Żółtka utrzeć z cukrem na parze. Do ciasta dodać roztopione masło, masę żółtkową i szczyptę soli. Wyrabiać, aż ciasto zacznie odstawać od brzegów miski. Białka ubić na sztywną pianę. Szafran odcedzić. Bakalie, szafran i pianę z białek dodać do ciasta, wymieszać. Odstawić do wyrośnięcia. Natłuszczoną formę wypełnić ciastem do ⅓ wysokości. Piec 30–40 min w piekarniku nagrzanym do 200°C. Ciepłą jeszcze babkę można polukrować np. lukrem rumowym (zob. *Lukier rumowy bardzo prosty* s. 233) lub przestudzoną posypać cukrem pudrem.





WYROBY DROBNE

Z ciasta drożdżowego wypieka się rogaliki, bułeczki z nadzieniem słodkim i słonym, paszteciki. Piecze się je ułożone w dużych odstępach na dobrze natłuszczonych blachach lub w specjalnych foremkach.

Drożdżówki cynamonowe

Składniki na około 18 sztuk:

CIASTO:

- 1,4 dag drożdży instant (lub 2,5 dag świeżych drożdży)
- około 3 szklanek mąki
- 10 dag miękkiego masła
- 1 jajko
- 1 szklanka mleka
- 4–6 łyżek cukru
- ½ łyżki kardamonu
- ½ łyżeczki soli

MASA CYNAMONOWA:

- 5 dag miękkiego masła
- kilka łyżek cukru
- 2–4 łyżeczki cynamonu
- 1 jajko do posmarowania ciasta

Jeśli używamy suszonych drożdży, to należy je zmieszać z mąką, a jeśli drożdży świeżych, to rozpuszczamy je w 2–3 łyżkach letniego mleka z dodatkiem 1 łyżeczki cukru. Do letniego mleka dodać jajko, cukier, sól, kardamon i rozpuszczone w letnim mleku drożdże (jeśli używamy świeżych). Wymieszać. Następnie dodawać porcjami mąkę i drewnianą łyżką wyrabiać ciasto. Pod koniec wyrabiania dodawać porcjami miękkie masło i dokładnie potączyć je z ciastem. Dodać resztę mąki i ręką zagnieść ciasto (powinno odchodzić od ręki). Pozostawić pod ściereczką na około 40 min do wyrośnięcia. Następnie podzielić ciasto na 2–3 części. Z każdej rozwałkować prostokątny cienki placek, posmarować go miękkim masłem, posypać gęsto cukrem i cynamonem, zwinąć w rulon, a następnie kroić lekko skośnie na 4–5-centymetrowe kawałki. Każdy odkrojony kawałek spłaszczyć przyciskając po środku mocno palcem i przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, przykryć ściereczką. Przygotować następny placek. Gdy wykorzystamy całe ciasto, posmarować drożdżówki rozmąconym jajkiem i piec około 15 min w temperaturze 200–220°C w kolejności sporządzania.



Buteczki drożdżowe

Składniki:

- 2 dag drożdży
- ½ kg mąki
- 10 dag cukru
- 2 szklanki mleka
- sól
- 1 biało do posmarowania babeczek
- 1–2 łyżki masła do przygotowania formy

Mleko podgrzać. Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać część letniego mleka i mąki (rozczyń powinien mieć gęstość śmietany), odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie do wyrośniętego rozczyń dodać mąkę, posolić, wlewać stopniowo resztę mleka i wyrobić gęste ciasto. Ponownie odstawić do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta na stolnicy posypanej mąką formować buteczki. Znowu zostawić do wyrośnięcia. Następnie buteczki posmarować białkiem i piec 30 min na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 180–200°C.

Babeczki „Savarinki”

Składniki:

CIASTO:

- 2 dag drożdży
- 35 dag mąki pszennej
- 15 dag masła
- 4 jajka
- 5 dag cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (1,6 dag)
- 1 szklanka mleka
- szczypta soli
- kilka łyżek masła i mąki do przygotowania foremek

PRZYBRANIE CIASTA:

- 1 szklanka śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 25 dag owoców (świeżych lub z puszek): truskawki, maliny, brzoskwinie, ananas, kiwi

PONCZ:

- 20 dag cukru
- sok i otarta skórka z 1 cytryny
- 50 ml rumu

Przygotować ciasto: mleko lekko podgrzać. Pokruszone drożdże wymieszać z mlekiem, 1 łyżką cukru i 1 łyżką mąki. Do miski przesiać mąkę, zrobić w niej zagłębienie i wlać przygotowany rozczyń. Miskę przykryć ściereczką i odstawić na 20 min w ciepłe miejsce



do wyrośnięcia. Masło roztopić i odstawić. Jajka, cukier, cukier wanilinowy i sól utrzeć na puszystą masę. Masę jajeczną połączyć z ciepłym masłem i wlać do rozczyń. Wyrobić luźne ciasto, odstawić i przykryć ściereczką, aby wyrosło. Foremki (z kominkiem) wysmarować masłem, wysypać mąką, wypełnić ciastem do ½ wysokości, przykryć i odstawić na 20 min do wyrośnięcia. Piec 25 min w piekarniku nagrzanym do 160°C. Przygotować poncz: zagotować 1 szklankę wody z cukrem pudrem, sokiem i skórką z cytryny. Gdy cukier całkowicie się rozpuści, dodać rum. Wystudzone i wyjęte z formy babeczki ułożyć na półmisku spodami do góry, nasączyć ponczem. Pozostawić na 10–15 min, po czym odwrócić. Ubić śmietankę z cukrem, przybrać babeczki. Na bitej śmietanie ułożyć małe kawałki owoców.