

ROGALIKI

8 os.

1,5 h

1 kg mąki pszennej
30 g drożdży
1 szklanka mleka
100 g masła
4 łyżki cukru
2 łyżki masła do smarowania
twarda marmolada
1/2 łyżeczki soli
polewa czekoladowa do dekoracji

Drożdże ucieramy z 3 łyżkami letniej wody, czubatą łyżką mąki i łyżeczką cukru. Odstawiamy w ciepłe miejsce. Masło, resztę cukru i sól rozpuszczamy w gorącym mleku. Gdy mleko wystygnie, mieszamy je z mąką, ubitymi (trzepaczką) jajkami oraz wyrośniętym zaczynem z drożdży. Zagniatamy, aż ciasto będzie lśniące i gładkie (ok. 10 min). Następnie przekładamy je do miski wysmarowanej masłem i odstawiamy w ciepłe miejsce. Gdy ciasto podwoi objętość, przekładamy je na posypaną mąką stolnicę i dzielimy na 7 części. Każdą z nich rozwałkowujemy na krążek o średnicy ok. 30 cm i kroimy na trójkąty (8). Na każdym trójkącie umieszczamy kawałek twardej marmolady. Trójkąty zwijamy od podstawy. Formujemy rogaliki i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temp. 180°C przez 15-20 min. Przystudzone rogaliki polewamy rozpuszczoną czekoladą lub gotową polewą.

JABŁKA W CIEŚCIE

4 os.

40 min

350 g mąki pszennej
4 kwaśne jabłka
3 jajka
80 g oleju arachidowego
olej do smażenia
sól
cukier puder
bita śmietana

Umyte i obrane jabłka kroimy w kostkę o boku ok. 2 cm. Jaja ubijamy widelcem i mieszamy z mąką. Powoli wlewamy olej arachidowy, a następnie tyle wody, aby uzyskać ciasto tak gęste jak śmietana. Dodajemy szczyptę soli. Do głębokiej patelni wlewamy olej i podgrzewamy go. W kawałki jabłek wbijamy widelec, zanurzamy je w cieście i kładziemy na rozgrzanym oleju. Po chwili odwracamy na drugą stronę i smażymy jeszcze ok. 2 min. Po tym czasie zdejmujemy z patelni i układamy na bibule, aby nadmiar tłuszczu wsiąkł. Możemy je podawać z bitą śmietaną lub posypane cukrem pudrem.

PLACKI DROŻDŻOWE

6 os.

1 h

750 g mąki pszennej
1 szklanka mleka
2 jajka
20 g drożdży
2 łyżki cukru
olej do smażenia
sól
dżem

Pokruszone i roztarte z ciepłym mlekiem drożdże dodajemy do mąki. Następnie dodajemy do niej jajka i szczyptę soli. Wszystko dokładnie mieszamy. Pozostawiamy na 30 min do wyrośnięcia. Na patelni rozgrzewamy olej. Łyżką nakładamy na patelnię placki i smażymy z obu stron do momentu uzyskania złotego koloru. Podajemy z dżemem.



RACUCHY

3 os.

1,5 h

250 g mąki pszennej
150 g mąki kukurydzianej
20 g drożdży
1 jajko
3/4 szklanki mleka
1 płaska łyżka cukru
olej
sól

Mąkę pszenną i kukurydzianą wsypujemy do garnka i dokładnie mieszamy. Dodajemy drożdże wymieszane z łyżką ciepłego mleka, roztrzepane jajko z cukrem, mleko, sól i łyżkę oleju. Ciasto pozostawiamy do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość). Wyrośniętego ciasta nie mieszamy! Na patelni rozgrzewamy olej, łyżką kładziemy kolejne porcje ciasta i smażymy je z obu stron.

FAWORKI

8 os.

1,5 h

500 g mąki pszennej
8 żółtek
50 g masła
3 łyżki gęstej śmietany
2 łyżki spirytusu
150 g cukru pudru do posypania
600 g smalcu do smażenia
szczypta soli
cukier puder

Zimne masło siekamy z mąką, dodajemy żółtka, odrobinę soli i wlewamy spirytus. Składniki mieszamy, a potem szybko zagniatamy ściśle ciasto. Gdy zacznie odstawać od miski, przekładamy je na stolnicę posypaną mąką. Miejsce przy miejscu uderzamy je wałkiem. Rozplaszczającą się kulę zwijamy lub składamy i znów uderzamy. Czynność powtarzamy, aż w środku zaczął powstawać pęcherze powietrza (ok. 15-25 min). Dzięki temu faworki będą kruche. Następnie wkładamy ciasto do miski, przykrywamy wilgotną ściereczką i odstawiamy na 1 godz. w chłodne miejsce (8-10°C). Po tym czasie dzielimy ciasto na 4 części i każdą cienko rozwałkowujemy. Placki kroimy na paski grubości 3 cm i długości 10 cm. W środku każdego prostokąta robimy nacięcie (ok. 4 cm) i przekładamy przez nie jeden koniec paska. Tak formujemy wszystkie faworki i układamy je na ściereczce. Rozgrzewamy w rondlu smalec. Faworki wkładamy partiami (po kilka) do rondla, żeby swobodnie pływały. Po chwili odwracamy je. Gdy będą złote z obu stron, wyjmujemy je. Gdy przestygną, posypujemy cukrem pudrem.

! Pamiętajmy o tym, że ciasto na naleśniki oraz babkę drożdżową należy długo mieszać, natomiast ciasto kruche wyrabiamy dość krótko. Do wypieku pieczywa lepsza jest mąka starsza i bardzo dobrej jakości – z dużą zawartością białka. Do ciasta pierogowego i kluskowego nie należy stosować mąki gruboziarnistej, gdyż ciasto będzie zbite.