

Idealne ciasto drożdżowe, zawsze wychodzi



Opis wskazówki

Sekretem pysznego ciasta drożdżowego jest cierpliwość, zrobienie tego ciasta zajmuje kilkanaście godzin, ale warto, zawsze wychodzi, jest idealnie wyrośnięte, puszyste i aromatyczne

5dkg drożdży 1 szklanka ciepłego mleka 125g roztopionego masła 1 szklanka cukru 1 cukier waniliowy 3 jajka Wyżej wymienione składniki mieszam w misce widelcem (nie muszą idealnie się połączyć), przykrywam ścierką i zostawiam na całą noc w kuchni. Rano dodaję szczyptę soli, pół kilo mąki i miksuję mikserem z hakiem, bądź ugniatam ręcznie. Ciasto może wydawać się rzadkie, ale takie właśnie powinno być, zostawiamy do wyrośnięcia na pół godziny. Jest to moja podstawa ciasta drożdżowego nie tylko do makowca, ale także do drożdżówek i bab wielkanocnych. W przypadku bab wielkanocnych w trakcie miksowania z mąką warto dodać rodzynki namoczone wcześniej w rumie oraz skórkę pomarańczową. Ten przepis nigdy mnie nie zawiódł. Dostałam go kilka lat od starszej koleżanki z pracy, znakomitej i doświadczonej gospodyni domowej. Do polania i babki i makowca zawsze stosuję lukier z cytryny i cukru pudru, ciężko to mówić o proporcjach, trzeba do soku z połówki cytryny dosypywać cukier puder i mieszać, aż będzie on biały i gęsty, by nie spływał z wypieków