



SPRAWDZONE PRZEPISY

Ciasto drożdżowe (w maszynie)

Składniki:

8g drożdży suszonych

0,5 kg mąki

3 łyżki cukru

1/4 kostki masła (kostka 250 g)

250 ml mleka

1/2 łyżeczki soli

2 jaja

Opcjonalnie: rodzynki, suszona żurawina

Sposób przyrządzenia:

Na dno maszyny wlej mleko, wrzuć jaja i masło. Potem wsyp mąkę, sól, cukier (można dodać odrobinę cukru waniliowego) oraz drożdże. Wybierz program do wypieku ciasta słodkiego. Wagę ustaw na 1 kg a skórkę na jasną. Gdy w trakcie wyrabiania zorientujesz się że ciasto jest zbyt rzadkie dodaj trochę mąki. Jak maszyna zawoła o dodatki wsyp rodzynki lub inne dodatki. Po wyrośnięciu ciasta, a przed fazą pieczenia posyp ciasto kruszonką lub posmaruj jajkiem.

Ciasto wychodzi dobrze wyrośnięte, niezbyt słodkie.

W przypadku mniejszych maszynek do wypieku lepiej zastosować połowę składników.

Ciasto drożdżowe (pieczone w piekarniku)

Składniki:

1 kg mąki

30 dag cukru

3 całe jajka

3 żółtka (białka z jajek używamy do posmarowania ciasta pod kruszonkę)

0,5 łyżeczki soli

32 g suszonych piekarskich firmy Biowin

1 margaryna lub masło

1 lub 1 kostki masła na kruszonkę

0,5 – 0,75 szklanki ciepłego mleka

Aromat cytrynowy lub pomarańczowy do wypieków na 1 kg mąki

Opcjonalnie 150 – 200 g rodzynek wcześniej sparzonych i obsypanych w mące

Do miski wysypujemy porcjami mąkę, cukier, drożdże oraz sól. Całość mieszamy. Następnie dodajemy margarynę, jaja, aromat oraz mleko. Całość wyrabiamy. Zostawiamy ciasto w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie ciasto przekładamy do blachy, z góry smarujemy je białkiem jaja, a następnie posypujemy kruszonką. Zostawiamy jeszcze do wyrośnięcia w blaszce. Ciasto wkładamy do zimnego piekarnika. Pieczemy przez ok 45 – 50 minut w temperaturze 150 - 160°C. Ciasto wyjmujemy dopiero po 30 minutach po zakończeniu pieczenia, aby nie opadło.

Chleb

Składniki:

500 g mąki chlebowej pszennej typ 750

400 ml kefiru lub maślanki

16 g drożdży suszonych

Dla uzyskania lepszego koloru i smaku dodano 1 łyżkę kawy zbożowej.

1 łyżka soli

1 łyżka cukru wg miarki dołączonej do urządzenia

W trakcie drugiego zagniatania dosypano po 2 łyżki ziarna słonecznika i siemienia lnianego.

Zastosowano program do pieczywa na maślanie.

Składniki:

500 g mąki chlebowej pszennej typ 750

260ml wody

8g drożdży suszonych

1 łyżka suszonych pomidorów z bazylią i czosnkiem

1 łyżka soli wg miarki dołączonej do urządzenia

1 łyżka cukru wg miarki dołączonej do urządzenia

W trakcie drugiego zagniatania dodano małe opakowanie oliwek zielonych lub czarnych.

Wypiekano na podstawowym programie do wypieku pieczywa pszennego.

Składniki:

500 g mąki chlebowej pszennej typ 750

260ml wody

8g-10g drożdży suszonych

1 łyżka soli wg miarki dołączonej do urządzenia

1 łyżka cukru wg miarki dołączonej do urządzenia

łyżka kawy zbożowej

łyżka słodku

W trakcie drugiego zagniatania dodać 3 łyżki siemienia lnianego, 2 łyżki słonecznika.

Wypiekano na podstawowym programie do wypieku pieczywa pszennego.

Pampuchy

0,5 kg mąki pszennej

8 g drożdży suszonych firmy Biowin

ok. 300ml mleka

1 jajko

cukier do smaku

sól

Mąkę wsypujemy do miski, robimy tzw. "dołek", wlewamy połowę porcji letniego mleka, dodajemy drożdże, łyżeczkę cukru i trochę mąki. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy drożdże wyrosną wbijamy jajko, dodajemy płaską łyżeczkę soli oraz cukier.

Dolewamy mleka tyle ile zabierze mąka. Ciasto wyrabiamy przez ok.10 minut. Ciasto odstawiamy pod przykryciem do ponownego wyrośnięcia.

Gdy ciasto zwiększy swoją objętość, formujemy kluski. Są 2 sposoby kształtowania pampuchów: urywamy po kawałku ciasta i w rękach, zanurzonych uprzednio w mące, formujemy kluskę w kształcie kulki lub rozciągamy ciasto na stole na grubość ok 1,5cm i wykrawamy szklanką. Następnie kluski układamy na posypanym mąką stole, przykrywamy ściereczką i znów czekamy aż podrosną. Kluski podgrzewamy na garnku do gotowania na parze lub na przewiązanej na wierzchu garnka gazie. Parujemy pod przykryciem 10-15 min.

Ciasto na pizzę

Składniki:

300 g mąki pszennej lub pełnoziarnistej

7 g drożdży suszonych firmy Biowin

szczypta soli

1 łyżka oliwy z oliwek

1 szklanka wody przegotowanej letniej

Łączymy wszystkie składniki, ciasto wyrabiamy i pozostawiamy na ok. 1 h do wyrośnięcia. Następnie ciasto rozwałkowujemy na blaszce i tak zostawiamy jeszcze na ok 30 min ponownie do wyrośnięcia.

Następnie układamy składniki wedle upodobań na ciasto i pieczemy przez ok 30 min w temperaturze 180 - 200°C.

Chlebek pita

0,5 kg mąki pszennej

8 g drożdży suszonych firmy Biowin

15 g soli

5 g cukru

2 łyżki oleju

ok. 250 g wody

Do mąki dodajemy drożdże, sól, cukier i olej oraz letnią wodę. Następnie dokładnie wyrabiamy ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia. Po tym czasie dzielimy na porcje i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia. Po wyrośnięciu kształtujemy placki o grubości ok 5-6 mm, które następnie układamy na podgrzanej, posmarowanej olejem blasze. Chlebki po rozwałkowaniu na placki wkładamy od razu do mocno rozgrzanego piekarnika i na gorącą blachę. Wypiekamy w temperaturze 250°C. Placki powinny "puchnąć" już po ok 2-3 min. Jeżeli mamy opcję termoobiegu to można go użyć, wtedy chlebki szybciej złapią kolor. Czas pieczenia to 7-8 min.

Carta da Musica czyli chrupiący papier nutowy

250 g maki pszennej

150 ml letniej wody

1 łyżeczka drożdży suszonych firmy Biowin

szczypta soli

Wszystkie składniki wymieszać. Powinno powstać dość ściste, elastyczne ciasto. Odstawiamy pod przykryciem na 30 minut o wyrośnięcia. W między czasie nagrzewamy lekko wysypaną mąką blachę w piekarniku o temp 200°C. Ciasto rozwałkowujemy bardzo cienko w formie okrągłych placuszków.

Pieczemy partiami ok. 15 minut każdy. Placki podczas pieczenia rosną i puchną.

Można podawać jako dodatek do zup, sałatek lub z oliwą.