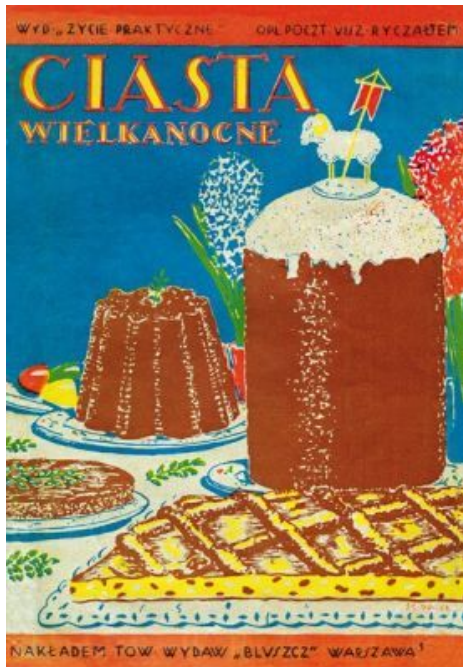


## Ciasta Wielkanocne



Cena: 18,00 PLN

### Opis słownikowy

Autor	Kiewnarska Elżbieta
Format:	165x240
ISBN	978-83-943522-3-3
Oprawa	Miękka
Rok wydania	2016

### Opis produktu

#### Ciasta Wielkanocne

zebrała i ułożyła Pani Elżbieta

Wznowienie na podstawie wydania z 1929 r. Ponad 100 prostych, tradycyjnych przepisów na domowe wypieki: Baby, Torty i Mazurki. Znajdują się tu również przepisy na placki oraz lukry i masy cukrowe do dekorowania ciast.

Opis pozycji:

Format: 165 x 240 mm

Liczba stron: 44

Rok wydania: 2016

ISBN 978-83-943522-3-3

## Galeria



ŻYCIE PRAKTYCZNE  
WYDAWNICTWO POMOŚCIANIE SPRAWOM PRZEWADZENIA  
DROBNE I GOSPODARSTWA KOSMICZNEGO

# CIASTA WIELKANOCNE

ZEBRAŁA I UŁOŻYŁA  
PANI ELŻBIETA



TOWARZYSTWO WYD. BLUSZCZ  
WARSZAWA 1929

CIASTA WIELKANOCNE 15

### I. PLACKI

Placki drożdżowe w smaku bardzo przypominają baby i robią się przeważnie z podobnego ciasta, ponieważ jedni nie potrzebują wyrostać tak wysoko, można na nie brać mniej drożdży, jej itp. Dają się łatwo upiec w piecach pod blaszką, w piecach gazowych. Należy mieć dostateczną gospodynię, nie chce ryżować, pieczenia bab, mogą doskonale upiec placki. Należy z placków, jak się przykładać, pakowanie, i placki z serem lub z masą, są bardzo wyśmienitymi i smacznym pieczywem. Oprócz drożdżowych placków może się również iść, na kruchem i francuskim iudowym cieście. Je smakiem i wyglądem naszej drożdżowej są różni. Placki można piec na płaskich blaszkach maślanych lub też w długich foremkach blaszanych, używanych do anglickich keków lub bułek z serą. I placki i drugie zwykle już po upieczeniu się nie lukują, a od razu, przed wstawieniem w piec ozdabiają migdałami, orzechami, rozmarynem, cytryną lub kruszynie. To też są placki: gępcy, nalewy natychmiast, po dostatecznym zrównoważeniu, przykryć ciasto lekko zwilżoną ręką.

#### 1. Placki pakowane

Przygotuj ciasto, jak na baby nr 1 lub nr 3. Przygotuj następujące ingredients: dziesięć dca roztopionego masła, dziesięć dca drobnych rodzynków bez pestek, dziesięć dca daktyli, pokrójonych w cienkie plastry, dziesięć dca fig krętych, dziesięć dca słonek pomarszczonych lub cytrynowych, smażonych w cukrze i pokrójonych w plastry, dziesięć dca migdałów orzechowych, oczyszczonych z łupki i czisto posiekanych. Wypiekać suszone owoce i bakalie wymieszane doskonale z białym ciastem, układać to ciasto na maślanej blasce posypanej makią. Po wstąpieniu posyp grubo smażonymi migdałami i grubym kryształem. Daj podostać w ciepłej i upiec w dobrze nagrzanym piecu. Do ciasta, używanego na pakowanie, należy włożyć o trzech części więcej drożdży, niż na zwykłe baby, aby miały dostępną siłę na podjęcie przedłożonego słodkiego ciasta.

#### 2. Placki przekładane

Na ten placki należy wstępnie przygotować wszystkie dodatki. Im ich jest więcej gatunków, tym przekładanie będzie smaczniejsze. Piec dca migdałów utłuczonych, doskonałe na masę z roztopioną dca cukiernicą, dodając kilka migdałów gorzkich lub kopyły orzech migdałowego dla zapachu. Z pięciu dca orzechów włoskich

CIASTA WIELKANOCNE 7

### I. BABY

Udana baby wielkanocna jest najdokładną obłą gospodyni, gdyż ze wszystkich ciast jest najkrytyczniejszą do wykonania i stosunkowo często się nie udaje. W miastach, szczególnie gdzie brakuje specjalnych pieców piekarniczych, trudno upiec dobrą baby w zwykłym piecu pod blaszką. Trudna, lecz nie niemożliwa. Należy przede wszystkim uważać, aby była lekka, jak poręczność, tańsze itp., ponieważ szczelny i nieporządnie odpowiadający piec, nie może być w zbyt wysokich temperaturach, dlatego należy wypróbować swój piec na mniej wykwintnym i mniej kapryśnym pieczywie, w rodzaju bułek, placków itp. Dokładnie się pilnować, aby w piecach gazowych, a przy tym obrotowych, nie było zbyt wysokiej temperatury, może doskonale upiec ciasto babowe w piecu. Jeżeli ono wyprze się, można zacząć zacząć, lecz jeśli się i lekkość nie będą należą do dobrej jakości, może doskonale upiec ciasto babowe w piecu, mieszając w jednym placku i posiadając żarówkę gazową, mogą sobie na Wielkanoc upiec i baby i placki. I fort — gorzej jest tylko z masłami, które tym trudniej nie pozwalałoby, kształt okrągłego i to z dalszą pomocą. Uważać się, aby baby przede wszystkim od suchoty mąki, dobrać drożdży i odpowiednio od niego, ciepła i odpowiednio ciasto, należy szczególnie uważać, ponieważ na należytą temperaturę pieca. Do bab drożdżowych piec powinien być dobrze nagrany, a w piecu nie należy, ciasto po wstąpieniu, bo nie ma żadnego sposobu ratunku. Wykonanie. Do bab drożdżowych piec powinien być umiarkowanie nagrany i temperaturę mieć wciąż równą. Lekkość i pakowanie ciasta zależy od dobrego wyrównania i wybijania talerza — ciasto zwykle należy tak długo wyrabiać, aż od ręki napędzić od siebie. Ciasto na baby bez drożdży należy wstawić, zawsze tylko w jedną stronę, brzość cukier i cukier z rafinady lub pszelny, gębi kryształ, chociażby najlepiej starty, zawsze obłożyć ciasto bułką, obić rękami na tak ostrożnym piecu, aby się prawie nie ogłodzi, przytoczyć rękami, męska się ostrożnie w ostrej szklce, przed wstawieniem ciasta do piecu. W małych, smaczkach pieców najlepiej jest używać metalowych form glinianych; w piecach pakowanych nakładając, wysokie baby piec się w specjalnych, cylindrycznych formach z dalszą lub cylindryczną blachą.

#### 1. Baby łatwa, a smaczna

Ćwierć kilo najlepszej mąki przesianej przez sito do mąki i postawić w ciepłej, aby się dobrze wygrzała. Cztery dca drożdży rozpuścić w szklance i smaczką lub doberman, zmieszać ten płyn z przesianą mąką, włożyć do