

Parowane kluchy drożdżowe



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maka pszenna doskonała jakości	2 szklanki
żółtko jajek	2
mleko	1 szklanka
miękkie masło	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
drożdże	20 g
cukier	2 łyżeczki
maka do posypania stolnicy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypujemy przesiana maki. W szklance lekko podgrzanego, letniego mleka, rozpuszczamy cukier i drożdże, dodajemy 1 łyżkę maki z miski, odstawiamy na ok 15-20 minut w ciepłe miejsce, aż drożdże zaczną pracować. Do maki w misce, dodajemy żółtka, sol, masło i mleko z drożdżami. Wyrabiamy ręcznie ciasto. Naczynie z ciastem ustawiamy w ciepłym miejscu, przykrywamy czystą ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyjmujemy je i przez chwilę wyrabiamy na posypanej maki stolnicy. Następnie rozwałkowujemy je na duży placek o grubości ok 1 cm i dzielimy kładki za pomocą szklanki. Kładki układamy na oprószonej maki naczynie, przykrywamy i ponownie odstawiamy na jakiś czas do wyrośnięcia. Szeroki, bardzo duży garnek napełniamy min. 1/3 wodą, przykrywamy gazą, którą umocowujemy dokładnie na brzegach. Gdy woda w garnku się zagotuje, układamy na gazie po kilka klusek i przykrywamy pokrywką. Parujemy przez 5-7 min, w zależności od wielkości klusek. Ostrożnie wyciągamy gorące kluchy i kładziemy na talerzu.