

Kluski na parze czyli buchty



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
maka do podsypywania	
jaja	4 szt
drożdże świeże	5 dag
masło lub margaryna	5 łyżek
cukier	2 łyżeczki
sól	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki powinny mieć temp. pokojową. Mleko podgrzewamy, dodajemy do niego cukier i drożdże oraz 4-5 łyżek mąki, dokładnie mieszamy i odstawiamy na ok 15 minut. Resztę mąki wsypujemy do dużej miski, dodajemy sól, jaja i stopiony, wystudzony tłuszcz oraz przygotowany wcześniej rozczyń. Wszystkie składniki wyrabiamy na jednolite ciasto (nie powinno kleić się do miski ani rąk). Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość). Stolnice posypujemy mąką. Nabieramy porcje ciasta i formujemy z nich "bułeczki" (można też rozwałkować porcje ciasta i wycinać krążki za pomocą szklanki), układamy na stolnicy i zostawiamy jeszcze na ok. 30 minut do wyrośnięcia. Do szerokiego garnka wlewamy wodę, na wierzchu układamy gazę, tetrę (lub inną tkaninę) i ciasto obwiązujemy. Całość przykrywamy i zagotowujemy wodę. Na tkaninie porcjami układamy buchty, nakrywamy (ja użyłam metalowej miski pasującej szerokością do garnka) i gotujemy na parze 10 minut. Podajemy z dowolnym sosem lub do zup. Jeśli ktoś posiada parowar to może je gotować na nim.