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 łyzeczki
sól	1/2 łyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki powinny mieć temp. pokojową. Mleko podgrzewamy, dodajemy do niego cukier i drożdze oraz 4-5 łyżek mąki, dokładnie mieszamy i odstawiamy na ok 15 minut. Resztę mąki wsypujemy do duzej miski, dodajemy sól, jaja i stopiony, wystudzony tłuszcz oraz przygotowany wcześniej rozczyn. Wszystkie składniki wyrabiamy na jednolite ciasto (nie powinno kleić się do miski ani rąk). Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętosć). Stolnice posypujemy mąka. Nabieramy porcje ciasta i formujemy z nich \"bułeczki\" (mozna tez rozwałkowywac porcje ciasta i wycinac krążki za pomoca szklanki), układamy na stolnicy i zostawiamy jeszcze na ok. 30 minut do wyrośniecia. Do szerokiego garnka wlewamy wode, na wierzchu układamy gazę, tetrę (lub ina tkaninę) i ciasno obwiazujemy. Całość przykrywamy i zagotowujemy wodę. Na tkaninie porcjami układamy buchty, nakrywamy (ja uzyłam metalowej miski pasujacej szerokoscia do garnka) i gotujemy na parze 10 minut. Podajemy z dowolnym sosem lub do zup. Jesli ktos posiada parowar to moze je gotować na nim.