

Rurki z ciasta francuskiego



Autor: **ElMar**

Przepisów: **339** Ocena: **4249**



> 6 os. > 60 min trudne przystępne



Składniki:

- 500 g mąki
- 1 litra wody
- 1 łyżeczki soli
- 550 g masła
- 100g mąki
- Masa:
- 200 ml śmietany kremówki
- 1 śmietan-fix

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobić w mące (500g) wgłębienie wlać wodę i dodać sól i szybko zagnieść. Zagnieść kulę i na wierzchu naciąć na krzyż, dzięki tym nacięciom ciasto w czasie odpoczynku dobrze się rozluźni. Przykryte ciasto włożyć na 15 minut do lodówki. Możliwie zimne masło zagnieść zimnymi rękoma z mąką, również uformować kulę i włożyć pod przykryciem na 15-20 minut do lodówki. Ciasto z mąki i wody (kluskowe) rozwałkować na lekko oprószonej stolnicy tworząc prostokąt o wymiarach 30 x 50 cm. Ciasto z masła i mąki przykryć pergaminem i rozwałkować na prostokąt o wymiarach 22 x 25cm. Prostokąt maślany położyć po lewej stronie większego prostokąta (z ciasta kluskowego) i brzegi wokół posmarować wodą. Wolną część ciasta złożyć na prostokacie maślanym i brzegi dobrze przycisnąć. Ciasto rozwałkować na zmianę z dołu do góry i zlewa na prawo, aż powstanie prostokąt o wymiarach 30 x 60 cm. 20 cm lewej połowy ciasta złożyć do środka i przykryć 20cm prawej strony ciasta. To kształtowanie ciasta nazywane jest pojedynczym składaniem. Tak złożone ciasto owinać luźno papierem pergaminowym i odłożyć na 15 -20 minut do lodówki. Po wyjęciu z lodówki rozwałkować ciasto ponownie na placek o wymiarach 30 x 60 cm, przy czym rozwałkować ciągle z dołu do góry i z lewej strony do prawej. Zewnętrzne części placka poskładać do środka na szerokość 15 cm tak, żeby złożone brzegi prawie dotykały się w środku. Złożyć ciasto jeszcze raz. Jest to składanie podwójne. Ponownie owijamy ciasto papierem pergaminowym i odkładamy do lodówki na 15 -20 minut. Rozwałkować ciasto z dołu do góry i z lewej strony na prawą aż powstanie placek o wymiarach 30 x 60 cm. Ciasto złożyć pojedynczo i włożyć do lodówki. Potem rozwałkować raz jeszcze, złożyć podwójnie i włożyć do lodówki. Po ostatnim podwójnym złożeniu ciasto ma wymiary 15 x 30cm. Rozwałkować ciasto na lekko oprószonej mąką powierzchni do wymiarów podanych w przepisie, wyciąć odpowiedni kształt. Ciasto na rurki rozwałkować, i radełkiem wyciąć długie paski o szerokości 1,5 cm. Rurkę posmarować masłem, nawijać na nie paski, zaczynając od części węższej do szerszej. Piec w temperaturze ok 220C aż się zarumienią.

Śmietanę ubić na sztywno z śmietan-fix i napełniać nim rurki, można też podać z ulubiony kremem.



Twoje notatki do przepisu:

