

ZAKWAS I WYPIEKI

Placuszki na zakwasie i maślanie

Puszyste placuszki według przepisu PJ Hamel. Wieczorem przygotujesz zaczyn, a rano dodasz jajka, olej i sodę, po czym usmażysz śniadanie.

Autor przepisu: PJ Hamel · King Arthur Baking



CZAS

12 godzin i 42 minuty; przygotowanie i smażenie:
42 minuty

PORCJA

Około 24 średnich placuszków

Metoda: Nocny zaczyn na zakwasie, spulchnienie sodą i smażenie

Sezon i surowiec: Przez cały rok

Przechowywanie: Pozostałe placuszki przechowuj w lodówce przez 1-2 dni. Do dłuższego przechowywania zamroź.

Składniki

- Na nocny zaczyn: 227 g zakwasu bez dokarmiania bezpośrednio przed użyciem lub jego nadwyżki
- 454 g maślanki
- 240 g jasnej, niebielonej mąki pszennej
- 28 g cukru
- Na ciasto rano: cały nocny zaczyn
- 2 duże jajka
- 50 g oleju roślinnego lub 57 g roztopionego masła
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki drobnej soli kuchennej

Składniki podane w gramach zważ; sodę i sól odmierz łyżeczką. Na jeden placuszek odmierz około 59 ml ciasta ($\frac{1}{4}$ amerykańskiej miarki cup).

Sprzęt

- Waga kuchenna, duża miska, mała miska, trzepaczka, patelnia lub płyta do smażenia i łopatką.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 1

RECEPTURA ONLINE

Placuszki na zakwasie i maślanke / ciąg dalszy

Przygotowanie

1. Przygotuj zaczyn wieczorem

W dużej misce wymieszaj zakwas, maślankę, mąkę i cukier. Przykryj i pozostaw na około 12 godzin lub na noc w chłodnej temperaturze pokojowej, około 18-21°C (65-70°F).

2. Dokończ ciasto rano

Roztrzep jajka z olejem lub masłem. Dodaj do zaczynu i wymieszaj tylko do połączenia. Dodaj sodę i sól, wymieszaj. Ciasto zwiększy objętość i może zacząć się pienić.

3. Usmaż placuszki

Na rozgrzaną, lekko natłuszczoną patelnię lub płytę nakładaj porcje po około 59 ml ($\frac{1}{4}$ amerykańskiej miarki cup). Gdy na wierzchu pojawiają się i pękają pęcherzyki, obróć placuszek. Smaż drugą stronę do zrumienienia.

4. Podaj

Podawaj od razu z ulubionymi dodatkami lub trzymaj w ciepłym piekarniku do czasu podania.

Wskazówki

Zamiast oleju można użyć roztopionego masła w ilości podanej w składnikach.

Jak podawać

Podawaj od razu z ulubionymi dodatkami.

Pod lupą

Dwa etapy, dwa źródła bąbelków

Nocny zaczyn rozwija się dzięki fermentacji. Rano soda reaguje z kwasami z zakwasu i maślanki, uwalniając dwutlenek węgla, który spulchnia placuszki. Nowe bąbelki po dodaniu sody powstają w reakcji kwasu z zasadą, obok fermentacji zachodzącej już w zaczynie.

