

• KOSZYK DROŹDŹOWY •

Na Wielkanoc obowiązkowo koszyk drożdżowy.

Sprawdza się jako dekoracja oraz służy do święcenia pokarmu.

Następnie jest ze smakiem zjadany przez rodzinę. Wszak drożdżowy wypiek najlepszy.

Składniki na ciasto :

- 1 kg mąki
- 2,5 szkl mleka
- 6 dkg drożdży babuni
- 5 łyżek cukru
- 5 dkg masła
- 2 jajka
- łyżeczka soli

Składniki (na dużą blachę):

- 100 g masła (wyjęte z lodówki na około 15 minut przed zagniataniem)
- 200 g mąki pszennej
- 100 g cukru pudru
- Lukier:
- 200 g cukru pudru
- 6 łyżek zimnej wody
- ½ łyżki soku z cytryny

Przygotowanie:

Drożdże rozkruszyć, wsypać pół łyżeczki cukru, podgrzać pół szkl wody, dodać 3 łyżki mleka wymieszać z drożdżami. Mąkę przesiać do miski, zrobić w środku dołek, wlać rozczyn, odstawić w ciepłe miejsce, po ok. 15-30 min. dodać roztopiony, ostudzony tłuszcz. Połączyć z mąką i pozostałymi składnikami, wyrobić ciasto i odstawić aby wyrosło.

3/4 ciasta podzielić na 20 równych części, uformować z nich waleczki. Stolnice posypać mąką. Dwa waleczki ułożyć na krzyż. Dokładać po jednym waleczku pionowo i poziomo i przeplatać je.

Metalową miskę odwrócić do góry dnem i posmarować olejem lub masłem. Delikatnie ułożyć na niej splecioną kratkę z ciasta. Nożem wyrównać brzegi i docisnąć je do krawędzi miski.

Z pozostałego ciasta uformować długie wałki i zapleść warkocz. Uformować 2 kółka mniejsze jak podstawa miski i większe jak obwód, oraz półkole czyli ucho do koszyka do środka wkładając drut.

Posmarować ciasto żółtkiem.

Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 200 stopni gdy ciasto zrumieni się, wyjąć mniejsze elementy a koszyczek przykryć folią i dopiec. Ostudzić ciasto w piekarniku koszyczek ostrożnie zdjąć z miski.

Na lukier szklanekę cukru pudru utrzeć z 4 łyżkami wody na masę.

Z poszczególnych elementów złożyć koszyk, smarując miejsca połączeń lukrem. Pozostawić, by dokładnie się skleił. Na końcu umieścić ucho koszyczka, wbijając końce drutu w ciasto.

Dekoracje zrobiłam z ciasta solnego i pomalowałam barwnikami spożywczymi.