



CRUMPETS
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 400 ml mleka,
- 1 opakowanie suchych drożdży (7 g) lub 25 g świeżych,
- 1 łyżka cukru,
- 300 g mąki (najlepiej typ 650 do ciasta drożdżowego),
- 1/2 łyżeczki sody,
- olej roślinny do smażenia.

Wykonanie:

1. Przygotuj rozczynek: mleko podgrzej (powinno być letnie, nie gorące!), rozpuść w nim cukier i drożdże. Pozostaw całość do wyrośnięcia na 15 minut w ciepłym miejscu. Najlepiej przykryj miseczkę ściereczką.
2. Po tym czasie, dodaj przesianą mąkę, sodę i wymieszaj wszystkie składniki. Pozostaw masę po raz drugi do wyrośnięcia, tym razem na 40 minut.
3. Smaż placuszki na oleju roślinnym w metalowych obręczach na małym ogniu (około 5 minut z jednej strony, aż pojawią się pękające bąbelki i chwilę z drugiej strony). Moje obręcze miały średnicę 7 cm, do każdej wlewałam około 4 łyżki ciasta.

Przepis autorstwa Jamiego Oliviera pochodzi ze strony: <http://www.jamieoliver.com/recipes/bread-recipes/classiccrumpets/>