Cum se face pasca cu branza dulce si stafide



Ingrediente:

Pentru aluat:

- 600g făină
- 125ml apa călduță
- 125 lapte călduț
- 80g unt topit
- 150g zahăr tos
- 1 pliculeț drojdie uscată
- 2 gălbenuşuri
- un praf de sare
- Coajă rasă de la o lămâie

Pentru umplutură:

- 300g brânză dulce de vacă
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- esență de rom
- Coajă rasă de la o lămâie

- 10g gris
- 25g făină
- 2 ouă
- 100g stafide
- Zahăr brun, după gust

Pentru uns Pasca:

- 1 gălbenuș
- 30ml lapte
- Miere pentru uns după coacere

Mod de preparare:

Stafidele le puneți într-un vas cu apă cât să le acopere şi puțină esență de rom şi le lăsăm să se umfle vreo 45 min-1 oră, după care le scurgem de apă.

Punem brânză dulce de vacă într-un castron, adăugăm zahărul brun,





esența de rom , apoi zahărul vanilat, coajă de lămâie, stafidele,
ouăle şi amestecăm cu o spatulă până la omogenizare.





În compoziţia rezultată adăugăm 10g gris şi 25g făină şi amestecăm din nou cu telul, până se omogenizează.



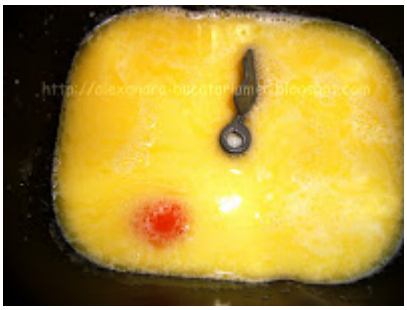


Dacă aveţi maşină de făcut pâine faceţi aluatul astfel: în cuvă se pun ingredientele în ordinea următoare: apa călduță, laptele călduț, untul topit în prealabil în cuptorul cu microunde (atenție, untul trebuie să fie călduț, nu fierbinte, în momentul când îl adaugați)





gălbenuşurile, pliculeţul de drojdie, zahărul tos,





coajă rasă de lămâie, făină şi sărea.Eu am folosit același program pe care îl folosesc pentru aluatul de pizza.






Dacă nu aveți mașină de făcut pâine, puteți să frământați aluatul cu mână.Luați un castron mare, puneți în el făină, faceți în mijlocul făinii o gaură şi adăugați drojdia, zahărul tos, zahărul vanilat, coajă rasă de lămâie, gălbenuşurile, untul topit, apa călduță, laptele călduț şi un praf de sare, după care începeți încet, încet să frământați ingredientele, timp de 20-30 minute, până obțineți un aluat care nu se lipește. Acoperiți aluatul cu un prosopel curăț şi lăsați-l la dospit într-un loc călduț, pentru 1 oră. După ce aluatul a dospit, răsturnați-l pe suprafața de lucru (pe care o ungeți, în prealabil cu o peliculă fină de ulei) şi împărțiți aluatul în 2 părți egale.

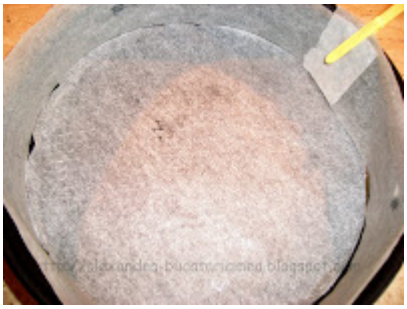




Din jumătate de aluat facem o foaie rotundă cât tavă pe care o folosim pentru pască. Aluatul îl întindem cu mână, nu folosim sucitorul.

Luăm o tavă rotundă cu pereții detașabili şi o tapetăm atât pe fund cât şi pe margini cu hârtie de copt (pentru a se fixa mai bine hârtia de pereți, puteți, din loc în loc să ungeți tavă cu unt).

Punem în tavă foaia rotundă de aluat şi o înțepam din loc în loc cu o furculiță.




Cealaltă jumătate de aluat o împărțim în trei parți egale, pe care le rulăm pe fiecare în parte, între suprafața de lucru şi podul palmelor până obținem 3 rulouri lungi (lungimea este în funcție de diametrul tăvii pe care o folosiți.)





Din cele trei rulouri facem o împletitura în trei.
Împletitura rezultată o punem în tavă peste foaia de aluat, de jur împrejur, ca un cerc. Şi aici la mine au început problemele deoarece împletitura mea a fost prea scurtă și am tras puțin de ea să o întind și s-a rupt, dar am reparat-o. Sper ca pe viitor să nu mai am asemenea probleme.
Lăsăm Pasca la crescut 45 minute.





După cele 45 minute, turnăm în mijloc umplutura de brânză dulce, ungem bine împletitura de aluat cu amestecul de ou şi lapte pregătit în prealabil şi introducem pasca în cuptorul preîncălzit pentru 45 – 50 minute, la foc mic spre mediu.





După ce pasca s-a copt, o scoateți din cuptor şi o pensulați cu miere sau o lăsați așa cum este. Se lasă la răcit, după care se tăie şi se servește. POFTĂ BUNĂ !!!!!


http://alexandra-bucatariamea.blogspot.com


http://alexandra-bucatariamea.blogspot.com



Sursa: alexjuncu.ro

Vezi si **Cum se fac 11 retete diferite de pasca**