

Паска на завареному тісті

Паска це особливо святково-сакральний хліб який має велике значення та давні традиції.

Здоба на запареному тісті менше кришиться і довго зберігає свою свіжість.

З цим варіантом приготування паски я познайомилася у Канаді. Її випікала одна українська господиня з великим життєвим досвідом і чималим досвідом кухарської справи.

Ще на початку 20 століття її батьки переїхали до вище згаданої країни у пошуках кращої долі, де і відкрили свій ресторанный бізнес. Усі українські гості які приїжджали до славного міста Едмонтон, що на заході холодної Канади, обов'язково відвідували їхній заклад і смакували почастунками цієї гостинної сім'ї. На початку 21 століття я мала нагоду познайомитися та не раз погостювати у їхньої доні п.Соні. Особи доброго серця, відкритої, завжди оптимістичної та готовою до нових гостей.

Завдяки цьому знайомству можу тепер поділитися з Вами цікавим рецептом паски, адже інколи хочеться щось змінити й скуштувати нового смаку. Тож нехай Вам вдасться смачна, рум'яна та пухка!

Для заварювання:

- 350 мл молока
- 30 мл олії
- 150 г борошна

Для опари:

- 120-150 г свіжих дріжджів
- 70 мл теплої води
- 2 столові ложки цукру
- 1 столову ложку борошна

Для замісу тіста:

- 7 жовтків
- 1-2 цілих яйця
- 300-400 г цурку
- 650-750 г борошна
- 1 повна чайна ложка солі
- 250-300 мл топленого вершкового масла
- 50-70 мл коньяку або рому
- 2-3 пакетики ванільного цукру
- цедра з одного апельсина
- цедра з одного лимона
- 100-150 г білих родзинок
- цукати за бажанням

Приготування завареного тіста:

У каструльці поставити на вогонь молоко й олію. Борошно насипати у чашу міксера. Коли молоко закипіло, ввімкнути на середню швидкість міксер і малою цівкою вливати кип'яче молоко. Щоб борошно не взялося грудками, бо може звариться, варто поступово вливати молоко і добре розмішувати до однорідної маси. Збільшити швидкість і збивати до повного охолодження.

Приготування опари:

Опара — це рідке тісто з борошна, дріжджів та рідини, у деяких випадках додається цукор. Опара використовується для приготування дріжджового тіста, але робиться окремо і безпосередньо до його замісу.

У невелику посудину покласти подрібнені дріжджі, залити їх теплою водою, додати цукор і борошно, розмішати й залишити на 15 хв, щоб дріжджі добре розмокли й повністю розчинилися.

Коли опара почала бродити додати охолоджене до кімнатної температури заварене тісто та добре перемішати. Залишити на 10-15 хв щоб знову трішки підійшло.

Приготування тіста:

Жовтки та цілі яйця кімнатної температури збити міксером до м'якої піни, поступово додаючи увесь зазначений цукор.

Просіяти борошно.

Потерти цедру апельсина та лимона.

Розтопити масло, відділити від молочної рідини, що утворюється при нагріванні й охолодити.

У великій посудині з'єднати опару зі завареним тістом, збиті яйця та перемішати.

Увесь процес приготування тіста можна робити за допомогою міксера.

Додати алкоголь, цедру цитрусових, сіль, вершкове масло усе добре перемішати. Одразу додати половину борошна, вимішати. Продовжувати місити тісто поступово додаючи решту борошна.

Тісто виходить доволі м'яке й вільне, якщо вийде дуже рідке можна додати ще трішки борошна, оскільки кожне борошно різне.

Вимішати тісто у міксері за допомогою спеціальної насадки для тіста 15 хв, або руками 30 хв.

Наприкінці додати перебрані та промиті й висушені родзинки й цукати.

Поставити посудину з тістом у тепле місце, прикрити його рушником та залишити бродити на годину.

У тому часі приготувати форми для випікання пасок. Викласти пергаментним папером для випічки, який уже не потрібно змащувати, вирізати кругле дно та циліндр на боки, бажано вищий самої форми.

Якщо тісто збільшилося у двічі можна його обім'яти та перекладати у форми.

Форми заповнити тістом на четвертину або третину і знову залишити їх у теплому місці, покрити рушником щоб підростали ще 40-50 хв.

Духовку нагріти до 200 С, решітку розмістити у нижній позиції або відповідно висоти ваших форм.

Коли пасочки добре піднялися, змастити їх за допомогою кухонного пензля

розбитим яйцем. Змащувати потрібно обережно щоб не прим'яти верхівку тіста бо осяде оскільки воно доволі м'яке і ніжне. Опісля залишити ще на 5-10 хв і поставити у гарячу духовку випікати.

Пекти паску 40-50 хв. Якщо загорятимуть верхівки здоби можна їх прикрити пергаментом, але духовку відкривати не раніше, а ніж через 20-30 хв після початку печіння паски.

Готові випечені паски витягнути з духовки, одразу вийняти з форм та викласти на м'яку поверхню й постійно змінювати бік на котрому вони лежать щоб не прим'ялися.

Коли я вперше побачила як печуть саме цю паску зі запареного тіста і як її остуджують катаючи по м'яких подушках була дуже здивована, та більше здивування й неймовірну насолоду отримала коли скуштувала цю паску. Тому й ділюся з Вами цим рецептом, щоб і Ви мали гарну змогу поласувати та почастувати свої рідних смачною паскою у ці Великодні свята.













