

Bardzo dziękujemy za dzielenie się swoimi sprawdzonymi przepisami! Autorzy otrzymują od nas książki kucharskie mistrza kuchni Ottolenghi. Smacznego :)

Ciasto drożdżowe

Piotr Turudicz - Specjalista ds. Doskonalenia Jakości

SKŁADNIKI:

- 300 ml mleka
- 600g mąki
- 2 jajka
- 50g margaryny
- 50g drożdży
- Niecała szklanka cukru
- Aromat arakowy

SKŁADNIKI NA KRUSZONKA, JEŚLI ROBISZ DROŹDZOWIEC:

- 30g mocno schłodzonej margaryny, pokrojonej w kostkę
- Mąka + cukier (na oko, do momentu wyrobienia ciasta o właściwej konsystencji)
- Wyrabiamy, aż powstaną drobne okruszki ciasta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Odmierzyc 300ml mleka, delikatnie podgrzać. Dorzucić do mleka drożdże i 4 łyżeczki cukru, dobrze wymieszać. Na wierzch posypać odrobinę mąki, drożdże zaczną pracować. W osobnym naczyniu odważyć 600g mąki dosypać niecałą szklankę cukru (u mnie 3/4), oraz roztopioną margarynę, aromat arakowy (około 1 małej łyżeczki), 2 roztrzepane jajka i wcześniej wyrosnięte drożdże (powinny podwoić swoją objętość). Teraz czas na wyrabianie (robot około 10-15min), (ręcznie ok 12-17 min) ciasto powinno odchodzić od naczynia. Kiedy mamy już ciasto, przykrywamy je ściereczką i odstawiamy do wyrosnięcia na ok. 1,5 godziny. Kiedy ciasto podwoiło objętość, czas uwolnić naszą wyobraźnię! Można wstawić drożdżowca, który obłędnie smakuje z masłem i swojskimi powidłami i oczywiście kakao. Wówczas pieczemy w 180 C przez ok. 30 minut. Można zrobić struclę z makiem lub serem, albo (tym razem u mnie) pyszne drożdżowe różyczki z marmoladą różaną. Czas pieczenia różyczek, to ok. 15 – 20 minut, wyciągamy kiedy są pięknie zarumienione. P.s. Przy pieczeniu zapach jest obłędny, smacznego!

Znamy zwycięzców konkursów!

Jest nam bardzo miło zaprezentować zwycięzców krzyżówki oraz łamigłówek z ostatniego wydania! Zapraszamy po odbiór biletów na recepcję Fabryki RMC.

Maciej Kapituła
Janusz Kubacki
Adrianna Borowska
Przemysław Pęgowski
Radosław Struś

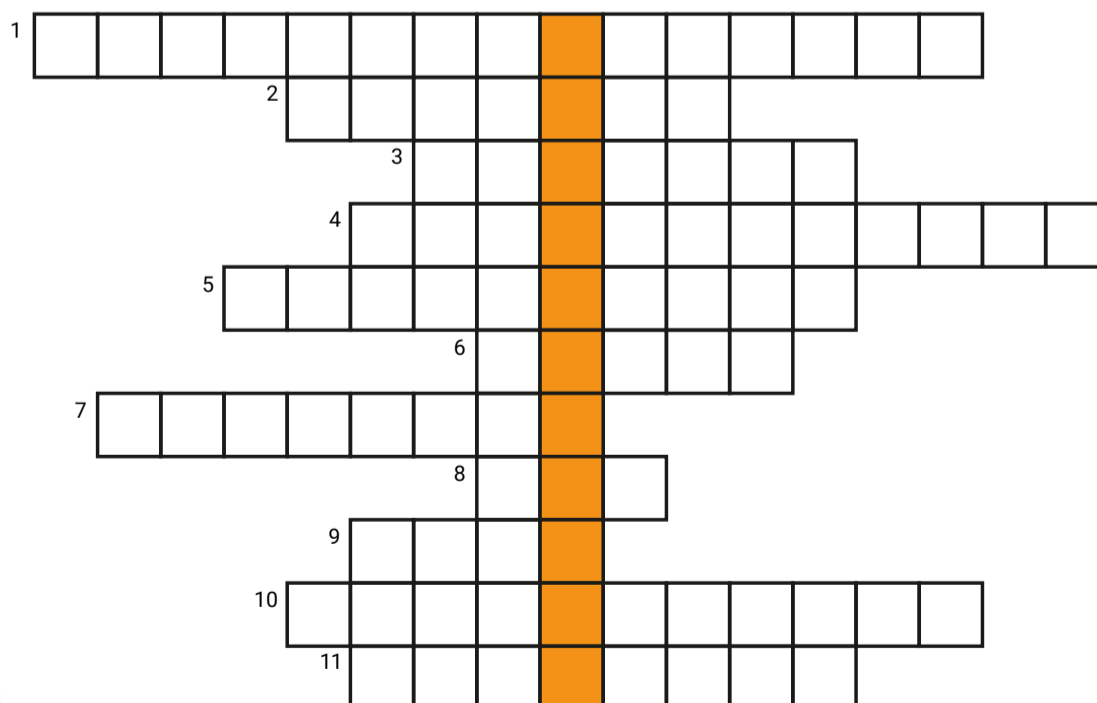
Łukasz Smolarek
Magdalena Wdowiak
Marek Olejniczak
Małgorzata Siupa
Justyna Józwiak

Ewelina Mocek
Kamil Graczyk
Aneta Zych-Janecka
Grzegorz Ignaczak
Natalia Czarnecka

Edyta Frontczak
Magdalena Rzepecka
Ewelina Twardowska
Arleta Franke
Julita Skórka

Krzyżówka

1. Fabryka, która jako pierwsza w jti wprowadziła produkcję e-liquidów na rynek amerykański
2. Powinniśmy go utrzymywać jeśli kontakt z drugą osobą jest mniejszy niż 1,5m
3. Ciasto, na który przepis podała nam Kasia Bieniada-Podsiadły
4. Globalny program stażowy JTI
5. Jeden ze wskaźników mierzony przez Dział Jakości
6. Produkujemy go w Fabryce RRP
7. Nazwa Programu gdzie zgłaszamy sugestie
8. Skrót wskaźnika reklamacji
9. Owady, które lubią tytoń
10. Mierzymy ją w busie i przy wejściu do fabryki, powinniśmy też w domu przed wyjściem do pracy
11. Kluczowy produkt w procesie produkcji wyrobów tytoniowych



Rozwiąż krzyżówkę i wygraj bilet do kina



Wytnij tę stronę i wrzuć do urny wraz z wypełnionym kuponem konkursowym

Na wszystkie zgłoszenia konkursowe czekamy do **10.06.2020 r.**

Regulaminy konkursów dostępne w Dziale People & Culture, pokój 140, Fabryka RMC.

KUPON KONKURSOWY - WRZUĆ DO URNY NA KANTYNIE

Imię: Nazwisko:

Dział: Zmiana:

HASŁO KRZYŻÓWKI: