

„Žygimantui Augustui 500“

Panetonas

(pyragas su cukatais)

Reikės :

1 š. sausų mielių

250 g miltų

1 st. pieno

80 g cukraus

2 kiaušiniai

1 š. vanilinio cukraus

Ananasų, papajų, kt. džiovintų vaisių.

Paruošimas :

Sausas mieles užpilame šiltu pienu, paliekame kol ištirps. Džiovintus vaisius pamirkome vandenyje. Į ištirpusias mieles įmaišome miltus, uždengiame plėvele ir paliekame pastovėti 30 min. Vėliau įmaišome cukrų, kiaušinius, vaniliną, džiovintus vaisius. Viską uždengiame plėvele ir dar paliekame pastovėti 2 – 3 val. Kol tešla pakils. Pakilusią tešlą gerai išminkome, dedame ją į dubenį išteptu aliejumi ir laikome apie 2 val. Vėliau sudedame į kepimo formą ir dedame į įkaitintą orkaitę. Kepame 180 laipsnių temperatūroje, po 10 min. sumažiname iki 170 laipsnių ir kepame dar 30 min. Ar pyragas iškepęs patikriname mediniu pagaliuku.

(Šiuo atveju mūsų pyragas neiškilo tiek kiek turėjo, reikėjo geriau išminkyti tešlą.)

