Baursak receipt from Ayana

May your Nauryz be as good as this baursaks

Ingredients

- Milk (warm) 250 ml
- Yeast 1-1,5 tea spoon
- Sugar 4 Tbl spoon
- Oil 20 ml
- Sour cream or mayonnaise 2 Tbl spoon
- Flour 300-500 g

Składniki

- Mleko (ciepłe) 250 ml
- Drożdże 1-1,5 łyżeczki
- Cukier 4 łyżki stołowe
- Olej 20 ml
- Śmietana lub majonez 2 łyżki stołowe
- Mąka 300-500 g

Mix the ingredients together in a large bowl with your hands, and once it is pulled together knead it for up to 5 minutes until it is springy and forms into a nice, slightly loose, ball. Cover and leave in a warm place for a minimum of 4 hours (this is generally a dough made in

the morning for cooking in the evening).

After the rising time has passed and you are ready to cook, heat a light oil (e.g. sunflower) in a heavy pan for shallow frying-about 3cm depth of oil in a pan with high enough sides for safety.

Separate the dough into 7 or 8 medium-sized balls and one at a time roll them out to a thickness of about 5mm. Cut your rolled dough into strips of around 10cm wide, and then each strip into rectangles. Don't worry about the curved bits at the edges - these shapes do not have to be perfect, simply fairly regular. You can use either a straight sided or fluted cutter depending on what you prefer. As you make the shapes set them aside on a towel in a single layer, and repeat the process with each of your balls of dough.

Once you are ready to cook, lay out a few of the shapes on a plate you can carry to the stove, and make sue your oil is at the right temperature. Ayana drops a match into her oil, and if it lights, it's ready. You may prefer a more conventional method. like testing one small piece of dough before putting in

the rest.

Put as many pieces of dough as will fit in a single layer into the hot oil and fry, turning over to ensure they are golden all over. Scoop out, drain on paper

Wymieszaj składniki w dużej misce, a gdy się połączą to zagniataj jeszcze do 5 minut, aż ciasto będzie sprężyste i uformuje się w ładną, lekko luźną kulę. Nasteonie nalezy przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na minimum 4 godziny (jest to zazwyczaj ciasto wyrabiane rano do dokończenia wieczorem).

Po wyrośnięciu ciasto jest gotowe do smażenia. Rozgrzej lekki olej (np. słonecznikowy lub rzepakowy) na grubej patelni do płytkiego smażenia – około 3 cm głębokości oleju na patelni z wystarczająco wysokimi bokami dla bezpieczeństwa.

Podziel ciasto na 7 lub 8 średniej wielkości kulek i pojedynczo rozwałkuj je na grubość około 5 mm. Rozwałkowane ciasto należy pokroić na paski o szerokości około 10 cm, a następnie każdy pasek na prostokąty. Nie należy martwić się o zakrzywienia na krawędziach - te kształty nie muszą być idealne, po prostu dość regularne. Możesz użyć noża prostego lub karbowanego, w zależności od tego, jaki efekt chcesz osiągnąć. Gdy tworzysz "ciasteczka", odłóż je na ręcznik i powtórz czynność z każdą kulką ciasta.

Gdy będziesz gotowy do smażenia, ułóż kilka "ciasteczek" na talerzu, z którego będziesz przekładać "ciasteczka" na olej. Aby upewnić że olej ma odpowiednią temperaturę Ayana wrzuca zapałkę na olej i jeśli się zapali, oznacza to, że temeratura jest idealna. Możesz preferować bardziej konwencjonalną metodę, jak testowanie jednego małego kawałka ciasta przed włożeniem reszty ;)

Włóż tyle kawałków ciasta, ile zmieści się w jednej warstwie do gorącego oleju i smaż, obracając, aby były całe złociste. Usmażone należy wydrążyć i odsączyć na papierze.

UMCS MARIA CURIE-SKŁODOWSKA UNIVERSITY
WELCOME CENTER UMCS
FUNDACJA mała misja