

*Tradycyjne wypieki według receptur
Szefa Kuchni Mariusza Cygana*



Tradycyjne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie to ważny nośnik tożsamości kulturowej i dziedzictwa danego regionu. Cieszymy się z obecnego trendu powrotu do korzeni i odtwarzania tradycji kulinarnych. Kuchnia Warmii i Mazur to nasz skarb, który pielęgnujemy i dzielimy się nadając jej własną, niepowtarzalną nutę.

Filozofią Natury Mazur Resort & Conference Warchały jest propagowanie regionu na wielu płaszczyznach, jednak tą szczególnie nas definiującą, do której niejednokrotnie powracają nasi Goście, są kulinaria. Idąc tą drogą Szef Kuchni Mariusz Cygan postanowił uchylić rąbka tajemnicy – receptur opartych na regionalnych, tradycyjnych wypiekach.

Oto kilka z nich...

Bułki razowe

(receptura na 8 porcji)

Składniki:

Mąka pszenna razowa – 225g

Sól – 5g

Masło – 25g

Drożdże – 12g

Cukier – 10g

Mleko – 150g

Sposób wykonania:

Drożdże wymieszać z cukrem, dodać 30g letniego mleka i 25g przesianej mąki, odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce. Dodać resztę przesianej mąki, sól i resztę letniego mleka, wyrabiać ciasto. Do połączonych składników dodać powoli rozpuszczone i wystudzone masło. Wyrobić elastyczne ciasto. Odstawić do podwójnego wyrośnięcia. Ponownie wyrobić ciasto i uformować 8 bułek. Odstawić przykryte ściereczką do wyrośnięcia. Piec w temperaturze 220°C przez 17 minut. Wyjąć i wystudzić.

Chleb razowy

(receptura na 2szt)

Składniki:

Mąka pszenna chlebowa – 225g

Mąka razowa chlebowa – 450g

Sól – 20g

Cukier – 10g

Drożdże – 12g

Masło – 25g

Woda – 450g

Sposób wykonania:

Do dużej miski przesiać mąkę pszenną, potem razową, sól. Drożdże wymieszać z cukrem dodać do mąki. Dodać masło i wodę a następnie wyrobić miękkie, gładkie, elastyczne ciasto. Uformować kulę, umieścić w naczyniu, pod przykryciem (w ciepłym miejscu) do podwojenia objętości.

Po tym czasie ciasto wyjąć z naczynia i krótko wyrobić. Podzielić na dwie części. Dwie keksówki o wymiarach dolnych 20 x 11 cm wysmarować masłem, wysypać otrębami. Przełożyć do nich ciasto, przykryć, zostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości (około 30 minut). Przed pieczeniem można posmarować jajkiem roztrzepanym z 1 łyżką mleka, obsypać ziarnami (niekoniecznie).

Bochenki piec przez 15 minut w temperaturze 230°C, potem zmniejszyć temperaturę do 190°C i piec kolejne 15 – 20 minut. Wyjąć, wystudzić na kratce.

Bułki drożdżowe z truskawkami

(receptura na 10 porcji)

Składniki:

Mąka pszenna – 570g

Cukier – 150g

Masło -120g

Jajka – 2szt

Mleko -250g

Drożdże – 30g

Cukier waniliowy – 10g

Truskawki – 350g

Sposób wykonania:

Drożdże wymieszać z cukrem i letnim mlekiem. Dodać przesianą mąkę, cukier waniliowy, 2 żółtka i rozpuszczone masło. Wyrobić elastyczne ciasto, pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia. Podzielić ciasto na 10 porcji, uformować bułkę, odstawić do wyrośnięcia. Truskawki umyć i przekroić na pół, umieścić na wierzchu każdej bułki. Piec w temperaturze 190°C przez 15 minut. Wystudzić.

Ciasto drożdżowe z rabarbarem

(receptura na 10 porcji)

Składniki:

Mąka pszenna – 420g

Jajka – 2szt

Mleko – 125g

Cukier – 110g

Olej – 115g

Drożdże – 50g

Rabarbar – 700g

Sposób wykonania:

Do dużej miski wsypać 165g mąki, dodać drożdże, cukier, letnie mleko, roztrzepane jajka, olej sól, a następnie resztę mąki. Wyrobić elastyczne ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Rabarbar umyć i pokroić na mniejsze kawałki. Ciasto rozprowadzić w blaszce, następnie na wierzchu rozłożyć rabarbar. Piec w 190°C stopniach przez ok. 40 minut.

Ciasto drożdżowe z kruszonką

(receptura na 10 porcji)

Składniki:

Mąka krupczatka – 70g

Cukier – 150g

Cukier waniliowy – 10g

Masło – 130g

Jajka – 2szt

Mąka pszenna – 500g

Mleko – 220g

Drożdże – 40g

Sposób wykonania:

Mąkę krupczatkę wymieszać z 40g zimnego masła, dodać cukier waniliowy, odstawić. Drożdże wymieszać z cukrem i letnim mlekiem, dodać mąkę pszenną i 2 jajka. Wyrobić elastyczne ciasto, dodać rozpuszczone 80g masła. Odstawić do wyrośnięcia. Rozprowadzić po blaszce posypać kruszonką z krupczatki. Piec w temperaturze 180°C przez 35 minut.

Sernik

(receptura na 12 porcji)

Składniki:

Masło – 125g

Cukier – 280g

Jajka – 6szt

Żółtko – 1szt

Mąka pszenna – 250g

Proszek do pieczenia – 5g

Mleko – 650g

Twaróg mielony -1000g

Mąka ziemniaczana – 80g

Olej – 120g

Sposób wykonania:

Przesianą mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia. Dodać zimne masło pokrojone w kostkę, 1 jajko i 1 żółtko, wyrobić kruche ciasto. Wyłożyć na spód blaszki.

Do twarogu dodać mleko, 5 jajek, mąkę ziemniaczaną, cukier i olej. Zmiksować na jednolitą masę. Wylać na kruche ciasto, piec w temperaturze 180°C przez 50 minut.

Ciasto z wiśniami

(receptura na 12 porcji)

Składniki:

Mąka pszenna – 250g

Jajka – 4szt

Cukier – 220g

Olej – 60g

Ocet – 10ml

Proszek do pieczenia – 12g

Sposób wykonania:

Przesianą mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, do masy dodać kolejno olej i ocet, nie przerywając ubijania do uzyskania jednolitej konsystencji. Na końcu wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia, całość delikatnie wymieszać. Na wierzchu poukładać wydrylowane i umyte wiśnie. Piec w temperaturze 160°C przez 40 minut.

Brownie

(receptura na 12 porcji)

Składniki:

Mąka pszenna – 130g

Kakao – 20g

Masło – 190g

Jajka – 3szt

Cukier – 420g

Czekolada gorzka – 200g

Sposób przygotowania:

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej razem z masłem. Przesianą mąkę połączyć z kakao. Jajka ubić z cukrem na jednolitą masę. Dodać mąkę, wymieszać, dodać rozpuszczoną czekoladę i połączyć. Piec w 180°C przez 17 minut.

Ciastka kruche z malinami

(receptura na 18szt)

Składniki:

Biała czekolada -100g

Masło – 100g

Cukier brązowy – 70g

Jajka – 1szt

Mąka pszenna -150g

Wiórki kokosowe – 45g

Proszek do pieczenia – 5g

Maliny – 150g

Sposób wykonania:

Masło, cukier i jajko zmiksować. Dodać przesianą mąkę, wiórki kokosowe i proszek do pieczenia, wymieszać. Dodać startą białą czekoladę. Formować spłaszczone kulki. Ułożyć maliny. Piec w temperaturze 180°C przez 15 minut, wystudzić.

Ciastka owsiane z orzechami

(receptura na 30szt)

Składniki:

Orzeszki ziemne – 50g

Gorzka czekolada - 50g

Masło – 100g

Jajka – 1szt

Masło orzechowe – 50g

Cukier – 125g

Płatki owsiane – 175g

Mąka pszenna 80g

Proszek do pieczenia – 5g

Cynamon – 5g

Sposób wykonania:

Masło, jajko, masło orzechowe i cukier zmiksować. Dodać płatki owsiane, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i cynamon, wymieszać. Dodać rozdrobnione orzechy i startą czekoladę. Formować płaskie kulki, ułożyć na blaszce do pieczenia wyłożoną pergaminem. Piec w temperaturze 180°C przez 15 minut, wystudzić.