

PLACEK SPOD KAMIENIA – produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych

Nazwa tego ciasta pochodzi od techniki, jaką stosowano aby ciasto dojrzało do spożycia, mianowicie ciasto przygniatano deską, na której umieszczano kamień. Takie obciążenie sprawiało, że wszystkie warstwy lepiej łączyły się ze sobą - „przeszły sobą”. Dzięki temu ciasto dawało się lepiej pokroić (zmiękło i sklepiło się) oraz nabrało właściwych walorów smakowych. Ciasto jak na pierwszą połowę XX wieku proste, ale wykwinne. Jego prostota wynikała m.in. z „prymitywnego” sposobu „dojrzwiania” do spożycia. A więc 2-3 dniowe leżakowanie pod obciążeniem czystym, do tego tylko przeznaczonym w miarę płaskim kamieniem. Kamień musiał mieć odpowiedni kształt i wielkość tak aby można było równomiernie obciążyć ciasto i nie uszkodzić go.

PRODUKTY

Ciasto:

1/2 litra kwaśnej, gęstej śmietany

1 szklanka cukru

mąka pszenna (taka ilość jaką zabierze śmietana, aby ciasto miało konsystencję ciasta pierogowego)

jedna łyżeczka sody

kakao

Nadzienie:

3 szklanki bardzo gęstej, kwaśnej śmietany

1 szklanka cukru

Dekoracja:

1 szklanka bardzo gęstej, kwaśnej śmietany

1/2 szklanki cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- W 1/2 l kwaśnej śmietany rozpuścić 1 szklankę cukru, dodać do tego tyle mąki pszennej ile zabierze śmietana, oraz 1 łyżeczkę sody. Ciasto zagniatć (tak jak na pierogi).
- Podzielić ciasto na 4 części. Do jednej z części dosypać kakao i znów zagnieść. Powstałe w ten sposób ciemne ciasto podzielić na 3 części. Mamy wówczas do dyspozycji 3 części ciasta jasnego i 3 części ciasta z kakao. W ciasto białe włożyć ciasto ciemne, zawinąć z dwóch stron i rozwałkować. Powstały placek przenieść na wysmarowaną tłuszczem brytfannę. Czynność tę powtarzać jeszcze dwukrotnie dla pozostałych części ciasta. Upiec 3 placki w piecu chlebowym lub piekarniku do lekkiego zarumienienia.
- 3 szklanki bardzo gęstej śmietany utrzeć łyżką z 1 szklanką cukru. Smarować nią gorące placki. Przełożyć jeden na drugi. Wierzchniego placaka nie smarować!
- Na tak przygotowane ciasto położyć deskę drewnianą. Powstały przekładaniec przygnieść kamieniem i wynieść do chłodnej piwnicy lub spiżarki na 2-3 dni, aby ciasto zmiękło i nabrało właściwych walorów smakowych.
- Przed podaniem wyrównać ciasto, odcinając brzegi nożem. Powstałe resztki rozkruszyć. Dla dekoracji posmarować wierzchnią warstwę placaka świeżo utartą śmietaną z cukrem (1 szklanka gęstej śmietany i 1/2 szklanki cukru) i posypać okruskami z odciętego ciasta.