

Drożdżówka z posypką

Składniki

Ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 2 jaja
- 5 dag (pół kostki świeżych)
- 1 szklanka mleka
- 4 łyżki oleju,
- 3/4 szklanki cukru (lepiej dać 1/2)
- szczypta soli
- opcjonalnie: jabłka pocięte w słupki lub brzoskwinie z puszki

Posypka (połowa składników oryginalnego przepisu):

- 50 g mąki
- 25 g cukru pudru
- 25 g masła

Przygotowanie

Ciasto:

1. Zrobić rozczyń z drożdży, odrobiny mleka i mąki, 1 łyżki cukru
2. Poczekać aż rozczyń urośnie.
3. Do malaksera wsypać całą mąkę, rozczyń 2 jaja, dodać cukier, olej i sól.
4. Miksować dolewając mleko. Ciasto ma być nie rozlewające się.
5. Poczekać aż ciasto urośnie (2krotnie zwiększy objętość)
6. Posypać stół mąką i wylać ciasto na stół. Wyrobić.
7. Posypać mąką, nakryć ściereczką i poczekać aż urośnie. Trzymać w ciepłym miejscu bez przeciągów.
8. Wyrobić.
9. Wyłożyć na blachę (na papier beztłuszczowy do pieczenia). Opcjonalnie powciskać w ciasto jabłka lub brzoskwinie.
10. Poczekać aż podrośnie - w międzyczasie przygotować posypkę.

Posypka (połowa składników oryginalnego przepisu):

1. mąkę, cukier i pocięte w kosteczki masło wygnieść ręką aż do uzyskania kruszonki
2. przed posypaniem, posmarować ciasto białkiem z jajka lub mlekiem z cukrem, aby kruszonka się lepiej trzymała

OPCJA: Kakao:

1. kakao gorzkie, żółtko, śmietana, cukier.

2. Zrobić gęste, do smarowania
3. Ciasto rozwałkować, posmarować masą i zawinąć.

Pieczenie

- oryginalnie: piec ok 1h temp 200 C w piekarniku gazowy, 180 w elektrycznym
- termoobieg 160 C, czas 45 minut

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:drożdżowka:z_posypka

Last update: **2020/03/28 10:45**

