

Ciasto drożdżowe

data aktualizacji: 2020.09.15 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 opakowania suszonych drożdży (ok 16 g)*
- 180 ml mleka
- 2 całe jajka + 2 żółtka
- 80 g masła
- 70 g cukru
- 350 g mąki
- skórka otarta z 1 cytryny
- szczypta soli
- 1/2 kg śliwek węgierek

*Drożdże suche można zastąpić tradycyjnym rozczynek.

Kruszonka:

- 80 g mąki

- 50 g masła
- 40 g cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu

Ciasto drożdżowe ze śliwkami i kruszonką - krok po kroku:

1. W sporej misce łączymy składniki sypkie: mąkę, drożdże, cukier, skórkę z cytryny, sól.
2. Do środka wlewamy letnie mleko i jajka. Wszystko razem wyrabiamy, aż do połączenia składników. Na sam koniec dodajemy roztopione, przestudzone masło. Całość wyrabiamy przez 10-15 minut, aż ciasto będzie elastyczne. Następnie przykrywamy miskę wilgotną ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1,5 godziny. Po tym czasie ciasto powinno powiększyć swoją objętość 3-krotnie.
3. W międzyczasie śliwki oczyszczamy, przekrawamy na pół i usuwamy pestki.
4. Następnie robimy kruszonkę. W tym celu kroimy zimne masło w kostkę, po czym w oddzielnej misce łączymy je palcami z mąką, cukrem i cynamonem, aż do powstania dość sypkiej, ale wilgotnej masy, przypominającej mokry piasek.
5. Przygotowujemy blachę o wymiarach 20-30 cm lub większą. Środek wyścielamy papierem do pieczenia, a następnie smarujemy go masłem i posypujemy bułką tartą.
6. Gdy nasze ciasto będzie wyrosnięte, przekładamy je do formy i rozciągamy tak, aby wypełniło całą powierzchnię. Na wierzchu układamy połówki śliwek, skórką do dołu. Tak przygotowaną blaszkę przykrywamy ściereczką i odkładamy do ponownego wyrosnięcia na ok. 30-45 minut.
7. Po tym czasie ciasto posypujemy przygotowaną wcześniej kruszonką i wstawiamy do piekarnika. Ciasto drożdżowe ze śliwkami pieczemy przez 40 minut w 180 stopniach Celsjusza.
8. Upieczone ciasto powinno całkowicie wystygnąć zanim je pokroimy.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36565-ciasto-drozdzowe>