

## Ciasto drożdżowe bez wyrabiania



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto

<b>mąka tortowa</b>	6 szkl
<b>mleko ciepłe</b>	1 szkl
<b>drożdże świeże</b>	50 g
<b>cukier</b>	2 szkl
<b>sól</b>	szczypta
<b>jajko</b>	4 szt
<b>olej</b>	1/2 szkl

### Kruszonka

<b>masło</b>	50 g
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiewamy do miski, z drożdży, łyżeczki cukru, 2 łyżek mąki i odrobiny letniego mleka robimy rozczyn i odstawiamy do wyrośnięcia. Do mąki dodajemy mleko, jajka (odrobinę zostawiamy do posmarowania bułki), wyrośnięte drożdże, olej, sól, cukier.
- KROK 2 Mieszamy wszystko drewnianą łyżką, aż się połączy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na pół godziny.

- KROK 3 Potem znowu mieszamy i odstawiamy na kolejne pół godziny. Po upływie tego czasu jeszcze raz mieszamy i wykładamy na blaszki.
- KROK 4 Z tej ilości ciasta wychodzi 2 duże keksówki 35x10 Po wyłożeniu ciasto zostawiamy, aby wyrosło. Przed włożeniem do piekarnika smarujemy jajkiem i posypujemy kruszonką. Składniki kruszonki rozgniatamy w rękach, ta ilość wystarcza na posypanie całego ciasta.
- KROK 5 Pieczemy w piekarniku w temp. 175-180 \*C ok.35-40 minut. Czas pieczenia i temperatura zależą od piekarnika. Bułka jest gotowa gdy stukniemy w dno i słyszymy głuchy odgłos. Po wyjęciu bułki studzimy na kratce.