

CIASTO DROŻDZOWE Z TRUSKAWKAMI

REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	600 g
jajko	1 sztuka
cukier	6 łyżek
sól	szczypta
mleko	szklanka 1
woda	2-3 łyżki
masło	3 łyżki
drożdże	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z 3 łyżkami cukru, dodać ciepłe (niegorące mleko), 3 łyżki mąki. Wszystko dokładnie wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia.

Do wyrośniętego rozczyntu dosypać mąkę, lekko roztrzepane jajko, masło, szczyptę soli, wodę, cukier i zagnieść ciasto.

Dokładnie zagniezione ciasto pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Po tym czasie zagnieść ponownie. Następnie rozwałkować i wyłożyć do posmarowanej wcześniej formy.

Robimy Kruszonkę: potrzebujemy 4 łyżki mąki, 2 łyżki masła i 2 łyżki cukru pudru

Składniki na kruszonkę wsypać do miseczki i wolno wymieszać.

Na wierzch ciasta ułożyć truskawki i posypać kruszonką. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 1 godzinę.