

Ciasto drożdżowe z truskawkami Zewy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	600 g typ 500
mleko	1 szk
olej rzepakowy	1/2 szk
cukier	3/4 szk
sól	1 szczypta
jajka	3 szt
drożdże świeże	50 g

kruszonka

mąka pszenna	250 g
masło	125 g
cukier	125 g

dodatkowo

truskawki świeże	600 g
mąka pszenna	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić z cukrem.

Potem dodać wszystkie składniki oprócz mąki i wymieszać mikserem.

Następnie dodać mąkę i ponownie wymieszać.

Ciasto odstawić do podrośnięcia.

Potem na blachę o wymiarach 36 x 25 cm wyłożoną papierem do pieczenia wyłożyć ciasto.

Na cieście rozłożyć obtoczoną w mące truskawki i posypać kruszonką.

Błazkę zakryć ściereczką i zostawić ciasto do rośnięcia.

Gdy podrośnie wstawić blazkę do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec około godzinę.

Po wyjęciu z piekarnika przestudzić .