

Ciasto drożdżowe ze śliwkami



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

| | |
|-------------------------|--------------|
| kefir | 1 szklanka |
| drożdże świeże | 50 g |
| cukier | 1/2 szklanki |
| cukier waniliowy | 1 łyżka |
| masło | 1/3 kostki |
| jajko | 2 szt |
| mąka pszenna | 500 g |
| śliwki | 800 g |

Kruszonka

| | |
|---------------------|--------------|
| mąka pszenna | 1 szklanka |
| cukier | 1/4 szklanki |
| masło | 1/2 kostki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnuszka wlewamy kefir, dodajemy łyżkę mąki i cukru oraz rozkruszone drożdże, dokładnie mieszamy do ich rozpuszczenia i odstawiamy na kilkanaście minut aż zaczyn urośnie.

2. Masło roztopiamy i lekko studzimy. W dużej misce mieszamy jajka, resztę cukru, cukier waniliowy i roztopione masło. Następnie dodajemy przesianą mąkę i wyrośnięty zaczyn. Składniki mieszamy najpierw drewnianą łyżką a następnie wyrabiamy kilka minut dłońmi. Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na co najmniej godzinę do podwojenia objętości.

3. Składniki kruszonki siekamy a następnie zagniatamy. Gotową kruszonkę wstawiamy do lodówki na czas wyrastania ciasta drożdżowego.

4. Wyrośnięte ciasto chwilę jeszcze wyrabiamy dłońią, przekładamy na blaszkę o wymiarach 24 x 34 cm wyłożoną papierem do pieczenia i wyrównujemy. Jeśli ciasto będzie bardzo się kleiło możemy lekko zwilżyć dłonie. Śliwki myjemy, przekrawamy na pół i usuwamy pestki. Połówki śliwek układamy na cieście drożdżowym i lekko dociskamy. Ciasto ze śliwkami posypujemy pokruszonym w palcach ciastem na kruszonkę. Pieczemy ok. 40 minut w 180 stopniach.
Smacznego :)