

Doradca Smaku V: Ciasto drożdżowe z czekoladą i pistacjami, odc. 28



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

woda	300 ml
mleko 3,2%	150 ml
drożdże świeże	75 g
cukier drobny	100 g
olej rzepakowy	200 ml (olej rzepakowo-pistacjowy)
mąka pszenna	1 kg

Dodatki

czekolada gorzka	3 tabliczki
pistacje	100 g (prażone)
jajka	2

Do smaku

Cynamon mielony Prymat

Imbir mielony Prymat

Ziele angielskie mielone Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki ciasta powinny być w temperaturze pokojowej. Do miski z wodą i mlekiem wkruszamy drożdże i wsypujemy cukier. Całość mieszamy. Wlewamy olej i ponownie mieszamy. Następnie partiami dodajemy mąkę, cały czas wyrabiając ciasto ręką. Gdy dodamy ostatnią partię mąki wyjmujemy ciasto z miski, solimy i jeszcze chwilę wyrabiamy. Ciasto przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 2 Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Dodajemy cynamon, ziele angielskie oraz imbir. Mieszamy aż czekolada się rozpuści i połączy z przyprawami.
- KROK 3 Wyrośnięte ciasto wyjmujemy na deskę i dzielimy na 4 części. Każdą część kształtujemy w kulę (zawijając boki pod spód), którą następnie rozwałkowujemy na duży okrągły placek. Pierwszy placek układamy na blasze wyłożonej pergaminem i smarujemy rozpuszczoną czekoladą. Tak samo postępujemy z drugim i trzecim plackiem. Na wierzchu układamy ostatni placek. Na jego środku ustawiamy do góry dnem małą miskę i nożyczkami nacinamy ciasto na ok. 12 części. Zdejmujemy miskę, ciasto z wierzchu smarujemy rozkłóconym jajkiem. W miejscu gdzie stała miska wysypujemy posiekane pistacje. Spód każdej wyciętej części wywijamy do góry o 180 stopni. Odwrócone części smarujemy rozkłóconym jajkiem.
- KROK 4 Tak przygotowane ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na ok. 25-30 minut.