

Drożdżówki z rabarbarem i migdałami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

drożdże świeże	8 g
cukier	1 łyżeczka
mleko ciepłe	70 ml
masło miękkie	13 g
cukier	15 g
sól	1/2 łyżeczki
jajko	1 szt
mąka pszenna typ 500	140 g

Składniki na nadzienie

rabarbar	300 g
cukier	80 g
dżem truskawkowy	2-3 łyżki

Dodatkowo

mąka	1/2 szklanki
jajko	1 szt
płatki migdałowe	3-4 łyżki
oliwa	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowanie ciasta:
W małej miseczce ucieramy drożdże z cukrem, dodajemy połowę ciepłego mleka i zostawiamy na 10-15 minut. Gdy roztwór będzie gotowy, na powierzchni pojawią się pęcherzyki. W drugiej misce łączymy pozostałe mleko z cukrem i masłem, dodajemy jajko i mąkę (mąkę koniecznie trzeba przesiać!) z solą. Na koniec wlewamy drożdże. Drewnianą łyżką ucieramy/mieszamy składniki aż się połączą i powstanie gęste ciasto.
- Ciasto przekładamy na posypany mąką blat i wyrabiamy przez ok. 10 minut – powinno być gładkie i elastyczne. Przekładamy je do posmarowanej oliwą miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 1 godzinę – ciasto powinno podwoić swoją objętość.
- KROK 2** Przygotowanie nadzienia:
Rabarbar myjemy, kroimy w 1 cm kawałki, zasypujemy cukrem i odstawiamy na kilka minut. Następnie smażymy rabarbar na patelni z grubym dnem, od czasu do czasu mieszając, aż uzyskamy gęstą konfiturę. Jeśli chcecie to do rabarbaru pod koniec smażenia można dodać 2-3 łyżki dżemu truskawkowego. Usmażony rabarbar odstawiamy żeby przestygł.
- KROK 3** Jak już nasze ciasto pięknie wyrosło delikatnie wciskamy je ręką (ciasto musi odgazować), przekładamy na posypany mąką blat i wyrabiamy kilka minut. Ciasto dzielimy na 6 równych części, z których formujemy okrągłe placuszki. Na środku każdego placka kładziemy 1 łyżkę nadzienia i zlepiamy brzegi, formując okrągłe bułeczki.
- KROK 4** Bułeczki układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blasze (najlepiej takiej dużej z pieca) w odstępach ok. 3 cm od siebie. Przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy na 30-40 minut do wyrośnięcia.
- Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180-190 stopni. Wyrośnięte bułeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy płatkami migdałowymi. Pieczemy ok. 25 minut.

Studzimy na kratce.