

## Drożdżówki ze śliwkami i kruszonką



### SŁODKIENIEBO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>mąka pszenna</b>	1 kg
<b>drożdże</b>	70 g
<b>mleko</b>	500 ml
<b>cukier</b>	100-200 g
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	100 g
<b>jajko</b>	3
<b>sól</b>	szczypta

#### Kruszonka

<b>cukier</b>	80 g
<b>masło</b>	80 g
<b>mąka pszenna</b>	100 g

#### Dodatkowo

<b>śliwki węgierki</b>	750 g
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	kilka łyżek
<b>cynamon Prymat</b>	szczypta
<b>jajko</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczynamy od wykonania rozczynu. Drożdże mieszamy z cukrem, cukrem wanilinowym i ciepłym mlekiem. Odstawiamy, aż drożdże złączą pracować. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy jajka i rozczyn. Wyrabiamy ciasto. Rozpuszczone i ostudzone masło dodajemy do ciasta. Ciasto wyrabiamy, aż do momentu gdy będzie się odklejać od ręki, a brzegi miski będą czyste. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na ok. 1 godz. w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

W międzyczasie śliwki myjemy, osuszamy i wyjmujemy pestki. Przekładamy je do miseczki i mieszamy z odrobiną cynamonu. Wszystkie składniki na kruszonkę wkładamy do malaksera i miksujemy kilka sekund, aż powstanie nam kruszonka. Naczynie od malaksera wkładamy do lodówki.

Stolnice posypujemy mąką. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na grubość kilku centymetrów. Za pomocą szklanki, miseczki lub filiżanki wycinamy bułeczki i robimy wgłębienie odciskając dno innej mniejszej niż sama bułeczka szklanki. Spód wgłębionej części powinien być dość cienki. W utworzone wgłębienie wsypujemy niewielką ilość bułki tartej i wkładamy połówki śliwek (ok. 3-5 w zależności od wielkości bułek). Bułki przekładamy do wysmarowanej tłuszczem blachy i odstawiamy do napuszenia na ok. 15 minut.

Pozostałe jajko roztrzepujemy w miseczce i smarujemy nim obrzeża bułek, które następnie posypujemy kruszonką. Bułki wkładamy do piekarnika i pieczemy przez 20-30 minut w temperaturze 180 C.