

## Drożdżowy odrywaniec z jabłkiem, orzechami, migdałami i cynamonem



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### CIASTO

<b>drożdże świeże</b>	80 g
<b>mąka pszenna</b>	800 g może mniej/ więcej typ 550
<b>cukier puder</b>	3/4 szkl.
<b>olej rzepakowy</b>	5 łyżek
<b>żółtko jajek</b>	3 szt
<b>mleko 2%</b>	400 ml

#### NADZIENIE ;

<b>jabłka</b>	2 duże szt.
<b>cynamon</b>	1/2 łyżeczki
<b>cukier trzcinowy</b>	2 łyżki
<b>skórka pomarańczowa</b>	1 łyżka
<b>orzechy włoskie</b>	4 łyżki
<b>migdały</b>	3 łyżki mielone

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do misy robota wrzucamy żółtka i cukier i ucieramy na puszystą masę.  
Do drugiej miski wlewamy ciepłe mleko, 3 łyżki mąki, drożdże, 1 łyżka cukru i mieszamy, zostawiamy na 10 min by podrosło, prawie w tym czasie ubijemy żółtka.
- KROK 2 Następnie powoli wlewamy olej, miksujemy na wolnych obrotach.
- KROK 3 Teraz czas na mąkę, powoli dodajemy, zmieniamy końcówkę z tej do ubijania, na taką do wyrabiania, jeśli nie mamy to mieszamy łyżką. Ciasto ma być elastyczne, nie zbite, ja robię to robotem ok 15-20 min.
- KROK 4 Wyrobite ciasto osypujemy mąką i zostawiamy na blacie do wyrośnięcia na ok 1h.
- KROK 5 Do garnka żeliwnego wkładamy obrane i pokrojone jabłka, wielkość nie ma znaczenia i tak sie rozpadną. Od razu dodaję cukier, cynamon i skórkę pomarańczową, akurat taką suszoną. Dusimy do odparowania soku.Pod koniec dodajemy orzechy, migdały i mieszamy.
- KROK 6 Wyrośnięte ciasto wałkujemy na grubość ok 6-8 mm.  
Kroimy na 4 lub więcej pasków i każdy smarujemy masłem, posypujemy cukrem i nadzieniem.Układamy na jeden na drugim, przekładając masą jabłkową.
- KROK 7 Tak przygotowane kroimy na kawałki dowolnej szerokości, ale nie więcej niż będzie miała nasza foremka wysokości.
- KROK 8 Każdy taki mini przekładaniec, układamy pionowo niż go składaliśmy w foremce, może być podłużna keksówka, ja zrobiłam w szerszej takim kwadracie.

Układamy aż zużyjemy wszystkie.  
Zostawiamy na 20 min. by podrosły.  
Pieczemy w tem 180st ok 35 min do zrumienienia się