

Gruszki w kubraczku



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka	400 gram
mleko	0,5 szklanki
margaryna	80 gram
drożdże	4 dag
cukier	3 łyżki
jajko	2 sztuki
sól	szczypta

DODATKOWO

cynamon Prymat	do posypania
gruszki	9 sztuk
jajko	do smarowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozprowadzamy w połowie letniego mleka . Dodajemy do nich łyżkę cukru oraz mąkę, tyle by uzyskać konsystencję śmietany. Tak przygotowany rozczyń odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Między czasie topimy margarynę i studzimy. Jajka ubijamy z pozostałą ilością cukru. Do gotowego rozczyń dodajemy masę jajeczną, pozostałe letnie mleko, sól oraz mąkę. Całość wyrabiamy około 10 min. Pod koniec wyrabiania dodajemy margarynę. Zarabiamy jeszcze około 5 minut . Gdy ciasto odchodzi od ręki jest gotowe.
Wyrobite ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce. Pozostawiamy je do momentu jak podwoi swoją objętość.
- KROK 2 Wyrośnięte ciasto wyjmujemy na podsypaną mąką stolnicę. Wałkujemy na grubość około 0,7 -1 cm. Rozwałkowane ciasto posypujemy cynamonem i dzielimy na pasy o szerokości równej wysokości gruszek .
- KROK 3 Gruszki obieramy pozostawiając ogonki. Ścinamy także delikatnie dół by stały.
- KROK 4 Obrane gruszki okręcamy w drożdżowe pasy. Miejsce łączenia ciasta smarujemy jajkiem.
- KROK 5 Okręcone gruszki smarujemy roztrzepanym jajkiem i układamy na przygotowanej blaszce. Część można także posypać kruszonką.
Gruszki pieczemy około 30 minut w 180°C. W trakcie pieczenia, jeśli góra nam się szybko zarumieni przykrywamy ją złotkiem. Całość pieczemy dalej.