

Placek drożdżowy z czerwoną porzeczką



FOTOVIDEREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	4 szklanki
cukier	1 szklanka
mleko	1 szklanka
drożdże	40 g
masło	200 g
kwaśna śmietana	3 łyżki
jaja	3 sztuki

Kruszonka

mąka pszenna	100 g
cukier	50 g
masło	50 g

Dodatkowo

porzeczki czerwone	300 g
--------------------	-------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. W miseczce umieszczamy drożdże, połowę cukru, dwie łyżki mąki, mleko, mieszamy wszystko i odstawiamy w ciepłe miejsce na kilkanaście minut.

- KROK 2 2. Resztę mąki przesiewamy na stolnicę, dodajemy otrzymany zaczyn, resztę cukru, roztopione i następnie ostudzone masło, jaja, śmietanę.
- KROK 3 3. Wyrabiamy ciasto, aż stanie się gładkie i zacznie odchodzić od rąk. Przykrywamy ściereczką i odkładamy w ciepłe miejsce na około 1 godzinę.
- KROK 4 4. Gdy podwoi swoją objętość rozkładamy ciasto na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- KROK 5 5. Na całej powierzchni rozkładamy porzeczki.
- KROK 6 6. Mąkę, masło i cukier mieszamy w miseczce (najlepiej rozcierać w palcach). Otrzymaną kruszonką wierzch ciasta. Blaszke odkładamy w ciepłe miejsce na 20 minut.
- KROK 7 7. Pieczemy temperaturze 180 stopni przez 45 minut.

Smacznego !!!