

## Strucla wiśniowa



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>dkg mąki pszennej</b>	60
<b>dkg cukru zwykłego</b>	10
<b>ml mleka</b>	125
<b>łyżeczki soli</b>	1/3
<b>g masła</b>	100
<b>dkg świeżych drożdży</b>	3
<b>dkg żurawiny suszonej</b>	10
<b>1 łyżka masła + 3 łyżki bułki tartej</b>	do formy:
<b>10 dkg cukru pudru + sok z 1/2 cytryny + ew.2-3 łyżki gorącej wody</b>	lukier:
<b>dżem wiśniowy</b>	1 słoik
<b>aromat waniliowy</b>	kilka kropli
<b>jajka</b>	2 duże

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać z solą. Mleko lekko podgrzać, wkruszyć drożdże i dodać 1 łyżkę cukru, wymieszać, odstawić pod przykryciem na 5-10 min.. Masło stopić. Do mąki wbić jajka, dodać cukier, aromat, rozczyn i przestudzone masło, zarobić ciasto. Jeśli byłoby zbyt luźne można dosypać nieco mąki. Ciasto wyrabiać aż zacznie odchodzić od naczynia i dłoni a następnie uformować kulę, przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po ok. 30-45 min. powinno podwoić swoją objętość. W międzyczasie dżem przełożyć do rondelka i nieco podgrzać, ale nie gotować. Gdy ciasto wyrośnie, podzielić je na 2 części. Każdą rozwałkować na prostokąt grubości ok. 5 mm i długości blaszki, w której będziemy je piec (moja to długa na 35 cm, taka na makowiec). Na każdy placek wyłożyć połowę dżemu i równo go rozsmarować po powierzchni zostawiając wolne brzegi na szer. ok. 2-3 cm. Delikatnie zwinąć jak roladę, boczne brzegi zlepiać zaciskając i zwinąć pod spód. Struclki przełożyć do blaszek wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułką (długi brzeg powinien być pod spodem), odstawić na 15-20 min. pod przykryciem aby ponownie podrosły. Piec ok. 30-40 min. w piekarniku nagrzanym do 170 st. C. Po upieczeniu zostawić do ostygnięcia w foremkach. Przestudzone wyjąć i polukrować lukrem utartym z cukru pudru, soku cytrynowego i wody. Wierzch posypać posiekaną żurawiną.

