

Strucla owocowa



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg mąki pszennej	1/2
szkl. cukru	1/3
szkl. mleka	1/2
łyżeczki soli	1/2
g masła	100
dkg świeżych drożdży	4
szkl. powideł śliwkowych	1,5-2
1 łyżka masła + 3 łyżki bułki tartej	do formy:
3/4 szkl. cukru pudru + kilka łyżek mleka	na lukier:
2 garści płatków migdałowych	do posypania:
aromat waniliowy	kilka kropli
jajko	2

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko lekko podgrzać, dodać 1 łyżkę cukru, wkruszyć drożdże, dokładnie wymieszać i odstawić na ok. 10-15 min. Przesiać mąkę z solą, dodać , cukier, aromat wbić jajka, wlać roztwór i na koniec stopione, przestudzone masło, zarobić ciasto. Wyrabiać aż zacznie odchodzić od rąk i miski, ew. podsypywać mąką jeśli będzie zbyt luźne. Wyrobinie przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 30-45 min. aby wyrosło. Następnie rozwałkować na prostokąt długości takiej jak obwód dużej tortownicy (z wkładem kominowym). Powidła wyłożyć na ciasto i rozsmarować, zostawiając suche brzegi szer. ok 3 cm. Delikatnie zwinąć roladę i przenieść ją do wysmarowanej masłem i oprószonej tartą bułką tortownicy - \"szew\" powinien znaleźć się pod spodem a końce trzeba nieco zlepiać ze sobą. Tortownicę przykryć o odstawić ciasto do ponownego wyrośnięcia na ok. 15-30 min.. Pieczemy ok. 45-60 min. w piekarniku nagrzanym do 170 st. C. Po upieczeniu odstawiamy do przestudzenia w formie. Cukier puder ucieramy z mlekiem (dodając je po trochu) aż lukier będzie miał konsystencję gęstej śmietany. Smarujemy lukrem ciasto a wierzch posypujemy płatkami migdałowymi.

