

Ciasto grożdżowe z serkiem waniliowym i owocami.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdży	8 dag
mąki pszennej	1 kg
cukru	4/5 szkl
mleko	2 szkl
margaryny	15 dag
jajko	4 szt
serka śmietankowego w wiadereczku (najlepiej waniliowego)	0,5 kg
ew. 16 g cukru waniliowego	
nektarynki duże	3 szt
mąki pszennej -na kruszonkę	1 szkl
cukru -na kruszonkę	0,5 szkl
margaryny (a jeszcze lepiej masła)-na kruszonkę	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początku zaznaczę, że ciasto drożdżowe najlepiej się udaje, gdy składniki są tej samej temperatury. Więc najlepiej jajka i inne produkty naszykować wcześniej. No i oczywiście drożdże muszą być świeże. 15 dag margaryny rozpuścić, wlać mleko i razem podgrzać. Ma być letnie, ale nie gorące. Rozpuścić drożdże w mleku. Do dużej miski wsypać sypkie produkty, czyli mąkę i cukier, wbić jajka i wlać mleko z tłuszczem i drożdżami. Wyrabiać dokładnie ręką, aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Posypać lekko mąką. Przykryć bawełnianą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia (ciasto powinno podwoić swoją objętość). W tym czasie przygotowujemy serek. Jeśli mamy gotowy waniliowy z wiadereczka to właściwie niewiele mamy do pracy. Jeśli jest mało słodki dodajemy cukier waniliowy. Jeśli mamy zwykły serek z wiadereczka, mielony, dodajemy ok. 2 opakowań cukru waniliowego i ew. aromat. Można też utrzyć serek z żółtkiem. Ja dałam serek waniliowy z jednym opakowaniem cukru waniliowego. Jedną nektarynkę pokroić w drobną kostkę i wmieszać do serka. Jeśli chcemy zrobić bułeczki, ciasto po ponownym przerobieniu ręką, dzielimy na porcje-nie za duże i w środek nakładamy serek z nektarynką i zlepiamy. Układamy na blasze w sporych odstępach, bo bułki urosną i pozostawiamy na 10-15 minut. Po tym czasie wstawiamy je do nagrzanego do 175 stopni piekarnika (termoobieg) na ok. 20-25 minut.

Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem. Na ciasto przygotowujemy dużą blachę, smarując ją tłuszczem i wysypując bułką tartą. Wykładamy ciasto, na nie nasz serek, pozostały od bułeczek, lekko rozsmarowujemy. Pozostałe nektarynki kroimy w dużą kostkę ok. 2 cm, i rozkładamy na serku. Składniki kruszonki rozcieramy w miseczce palcami, aż zacznie się rozsypywać i posypujemy ciasto. Odstawiamy na 15 minut i wstawiamy do piekarnika nagrzanego, tak jak w przypadku bułeczek, ale na ok. 50 minut. Smacznego.