

Strucla z nadzieniem serowym



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	300 gram
drożdże świeże	10 gram
mleko	1/4 szklanki
masło	100 gram
cukier puder	50 gram
sól	1 szczypta
ser tłusty	350 gram
cukier puder	3 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
masło	3 łyżki
rodzynki	50 gram
żółtko jajek	1 sztuka
słodka śmietana	1 łyżka
jajko	1 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 CIASTO: pokruszone drożdże mieszam z łyżeczką cukru, gdy drożdże zrobią się płynne, dodaję 2 łyżki letniego mleka i 2 łyżki mąki, mieszam i odstawiam do wyrośnięcia.
Do przesianej mąki, dodaję wyrośnięty rozczyń, roztrzepane jajko, cukier, szczyptę soli, wlewam letnie mleko oraz roztopione masło i miksuję końcówkami do wyrabiania ciasta drożdżowego.
Ciasto lekko oprószam mąką, przykrywam folią spożywczą i odstawiam w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 2 NADZIENIE: ser miksuję z żółtkiem i cukrem, a po chwili dodaję roztopione i przestudzone masło i jeszcze przez moment miksuję. Dodaję rodzynki i dokładnie mieszam.
- KROK 3 WYKONANIE: wyrośnięte ciasto jeszcze przez chwilę wyrabiam ręcznie podsypując lekko mąką. Ciasto rozwałkowuję na prostokąt o wymiarach 25x35cm i rozsmarowuję nadzienie. Zwijam wzdłuż dłuższego boku jak roladę, powstały rulon przecinam wzdłuż na pół, z tym, że jeden koniec zostawiam nieprzecięty. Dwie części rolady skręcam jak linę i sklejam końce.
- KROK 4 Przenoszę do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Nakrywam lnianą ściereczką i odstawiam do podrośnięcia na około 45 minut. Następnie smaruję żółtkiem roztrzepanym ze śmietanką i wstawiam do nagrzanego do 170°C piekarnika i piekę 30 minut. Upieczone ciasto studzę na kratce kuchennej.