Extra ciasto drożdżowe



AGUTI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	kostka 10dkg
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	2 opakowania po 16 gram
olej	3/4 szklanki
olejek waniliowy	kilka kropel
jajko	5 sztuk
mleko	3/4
mąka	4 szklanki
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki muszą być zimne
Łączymy ze sobą w następujący sposób: drożdże rozkruszamy do miski posypujemy cukrami, olej, olejek waniliowy, roztrzepane jajka, mleko, 2 szklanki mąki i szczypte soli.
Ciasto zostawiamy na noc w lodówce, przykryte ściereczką. rano dosypujemy resztę mąki mieszamy i przekładamy do wysmarowanej masłemi posypanej mąką formy i pieczemy w 180st ok. 1,5 godziny.