

pione ciasto z jabłkami



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
jajko	3 szt
margaryna	250 g
drożdże	50 g
woda	7 łyżek
dżem jabłkowy	3 słoiczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
cynamon	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki wymieszać i zagnieść ciasto.
Przygotować miskę z zimną wodą i woreczek.
Ciasto włożyć do woreczka i szczelnie zamknąć.
Włożyć do miski z wodą, powinno swobodnie pływać.
Ciasto trzymać aż wypłynie.
Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, 2/3 ciasta wyłożyć na blachę, przykryć dżemem wymieszanym z bułką tartą i cynamonem.
Resztę ciasta porwać na kawałki i poukładać na górze jabłek.
Ciasto piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 45 minut.
Można gotowe ciasto polać dowolnym lukrem.