Polędwica w cieście

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwica	2 kg
masło	2-3 łyżki
oliwa	2 łyżki
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
mąka	50 dag
masło	35 dag
jajko	8 sztuk
cukier puder	2 łyżki
woda	4 łyżki
drożdże	2 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie z 1 łyżką cukru. Odstawić na 10 minut. Mąkę połączyć z resztą cukru i solą. Dodać drożdże, 4 jajka i zagnieść ciasto. Dodać następne 4 jajka i dalej wyrobić. Masę podzielić na trzy części. Do pierwszej dodać masło, wyrobić, następnie dodać drugą część i ponownie całość wyrobić. Następnie trzecia i całość wyrobić. Odstawić na 1- 1, 5 godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ciasto ponownie wyrobić i odstawić. Polędwicę opłukać, osuszyć. Obsmażyć ją na rozgrzanej na patelni oliwie z dodatkiem masła. Piec następnie około 10 minut w nagrzanym do 200 stopni piekarniku. Po tym czasie oprószyć solą i odstawić do wystygnięcia. Ciasto rozwałkować. Dwa jajka roztrzepać, posmarować ciasto, wyłożyć na nie polędwicę, zawinąć ciasto sklejając brzegi, na wierzchu naciąć kratkę i znów posmarować jajkiem, piec około 30 minut w 220 stopniach.