

Strucla z serem



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna typ 650	300 gram
drożdże świeże	10 gram
mleko	1/2 szklanki
masło	90 gram
cukier puder	50 gram
sól	1 szczypta
ser półtłusty	400 gram
cukier puder	50 gram
żółtko jajek	1 sztuka
masło	50 gram
skórka pomarańczowa	3 łyżki
jajko	1 duże

NADZIENIE: ser półtłusty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NADZIENIE:

ser półtłusty - 400 g

cukier puder - 50 g

żółtko - 1 szt.

masło - 50 g

kandyzowana skórka pomarańczowa - 3 łyżki

PONADTO:

żółtko - 1 szt.

słodka śmietana - 1 łyżka

CIASTO: w małej miseczce mieszam drożdże z łyżeczką cukru, gdy drożdże się rozpuszczą dodaję 2 łyżki letniego mleka i 2 łyżki mąki, mieszam i odstawiam do wyrośnięcia.

Do miski przesiewam mąkę, dodaję wyrośnięty rozzczyn, wlewam letnie mleko i roztopione masło, cukier, szczyptę soli, jajka i miksuję końcówkami do ciasta drożdżowego.

Ciasto jest dość rzadkie i klejące, ale nie dodaję do niego więcej mąki tylko lekko oprószam, przykrywam folią spożywczą i odstawiam w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

NADZIENIE: pokruszony widelcem ser miksuję z żółtkiem i cukrem, a po chwili dodaję roztopione i przestudzone masło i jeszcze przez moment miksuję. Dodaję kandyzowaną skórkę pomarańczową i dokładnie mieszam.

WYKONANIE: wyrośnięte ciasto wykładam na blat posypany mąką, wyrabiam ręcznie przez chwilę i jeśli to konieczne to podsypuję lekko mąką, nie więcej jak 2 łyżki. Ciasto rozwałkowuję na prostokąt o wymiarach 25x40cm i rozsmarowuję nadzienie. Zwijam wzdłuż dłuższego boku jak roladę, końce sklejam i podwijam pod spód.

Przenoszę na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, układając łączeniem do spodu. Nakrywam lnianą ściereczką i odstawiam do podrośnięcia na około 45 minut. Następnie ostrym nożem nacinam ciasto, smaruję żółtkiem roztrzepanym ze śmietanką i wstawiam do nagrzanego do 170°C piekarnika i piekę 30 minut. Upieczone ciasto studzę na kratce kuchennej.