

Drożdżowiec z jagodami.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdży świeżych	10 dag
mąki pszennej	1 kg
cukru	1 szkl
jajko	4 szt
masło roślinne	25 dag
mleko	0,5 litra
mąka pszenna do kruszonki	1 szkl
cukier do kruszonki	0,5 szklanki
jagód świeżych	0,5 litra
cukier do jagód	3 łyżki
mąka ziemniaczana	2 czubate łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać z 1/2 kostki masła roślinnego, aż masło się rozpuści. W dużej misce rozetrzeć drożdże ze szklanką cukru na konsystencję śmietany. Dodać jajka, mąkę i ciepłe mleko z tłuszczem (nie gorące, ale dobrze ciepłe). Wszystko razem dobrze wyrabiamy ręką (długo) i przykrywamy ściereczką lnianą, odstawiamy do wyrośnięcia.

Jagody opłukać, wymieszać z cukrem i mąką ziemniaczaną.

Składniki kruszonki (1/2 masła roślinnego + 1 szkl. mąki + 0,5 szkl. cukru rozetrzeć w palcach, aż zacznie się rozsypywać).

Składników wystarczy na 2 blachy o wymiarach 25*40 cm. Blachy smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Gdy ciasto podwoi swoją objętość przerabiamy je jeszcze raz, dzielimy na pół i nakładamy do blaszek. Na wierzch nakładamy jagody a na nich rozsypujemy kruszonkę. Odstawiamy na ok. 15 minut. Pieczemy w nagrzanym do 175 stopni piekarniku ok. 40 minut.

Dzięki mące ziemniaczanej jagody nie puszczają soku i ładnie komponują się w cieście.

A ciasto jest w typowo letnich klimatach.

