

Drożdżowe



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
olej	50 ml
mleko	2 szkl
margaryna	10 dag
drożdże	15 dag
cukier	20 dag
jajko	6 szt
sól	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy do miski. Roztapiamy margarynę. Drożdże rozcieramy z łyżeczką cukru i łyżką mąki, dodajemy do tego ciepłe mleko (1 szkl) i pozostawiamy do wyrośnięcia. W tym czasie żółtka ucieramy z cukrem i dodajemy je do mąki, wlewamy wyrośnięty rozczyń, pozostałe mleko (ciepłe), odrobinę soli, cukier. gdy ciasto już dobrze wyrobimy dodajemy do niego ły olej i margarynę. Ciasto należy wyrabiać tak długo aż będzie odchodziło od ręki. Wierzch ciasta lekko posypujemy mąką, przykrywamy je ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia 40-50 min.

Wyrośnięte ciasto wyrabiamy jeszcze raz, rozwałkowujemy je na prostokątne placki i robimy dowolne nadzienie (dżem, rodzynki, kakao), zwijamy w rulon, smarujemy rozmąconym jajkiem, pieczemy je ok 30-35 minut w 170 stopniach z termoobiegiem. Wierzch ciasta możemy posmarować polewą czekoladową, posypać cukrem pudrem.