

Kołocz Śląski z serem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

	CIASTO
mąka	500 g
jajko	2 sztuki
drożdże	50 g
margaryna	0,5 kostki
cukier	0,5 szklanki
mleko	200 ml
cukier waniliowy	1 opakowanie
sól	szczypta
	SER
ser biały	1 kg
jajko	4 sztuki
budyń waniliowy	1 opakowanie
cukier waniliowy	1 sztuka
cukier	1/3 szklanki
margaryna	0,5 kostki
	POSYPKA
masło	0,5 kostki
margaryna	5 g
żółtko jajek	2 sztuki
mąka	250 g
cukier waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Margarynę roztopić i pozostawić do przestygnięcia. Do pół szklanki mleka wkruszyć drożdże i dodać po 2 łyżki cukru i mąki, wymieszać, dokładnie by nie było grudek. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Mąkę wsypać do miski. Jajka ubić mikserem z cukrem oraz cukrem waniliowym i dodać do mąki. Wlać drożdże i dodać pozostałe mleko oraz sól i przestudzone masło. Wszystko dokładnie zagnieść, aż ciasto będzie odchodziło od ścianek miski i rąk, powinno być elastyczne i gładkie. W razie potrzeby podsypać mąką. Przykryć ścierką i pozostawić do wyrośnięcia.
- KROK 2** Jajka ubić mikserem z cukrem i cukrem waniliowym , pod koniec dodawać po łyżce sera. Do masy serowej dodać rozpuszczoną margarynę oraz budyń i rodzynki, chwilę miksować. Składniki na posypkę łączymy ze sobą i szybko zagniatamy. Odkładamy na ok 30 min do lodówki.
- KROK 3** Wyrośnięte ciasto przerobić. Podzielić na dwie części. Jedną część rozwałkować ok 4 mm i wyłożyć na blachę wysmarowaną masłem. Za pomocą widelca zrobić w cieście dziurki, by ciasto za bardzo nie urosło. Wyłożyć masę serową i równomiernie rozprowadzić, a następnie przykryć drugą częścią rozwałkowanego ciasta. Ponownie nakłuć widelcem.
- KROK 4** Posypkę układamy na cieście jeden obok drugiego - urywając małe kawałki ciasta i lekko wbijając w nie kciuk. Gotowe wkładamy do piekarnika na ok 40 min w temp. 200°C. Upieczone ciasto posypujemy cukrem pudrem. Smacznego !!