

Owocowy wieniec drożdżowy



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
drożdże świeże	50 g
maka rażwa	2/3 szklanki
mleko	100 ml
cukier	2/3 szklanki
cukier	1/2 szklanki
jajko	1
olej	5 łyżek
cukier waniliowy	1 łyżeczka
sok z cytryny	
nektarynka	3
jabłko kwaśne	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cukier puder	do posypania ciasta
mąka	do obsypania stolnicy
papier do pieczenia	
borówki	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać, aby było lekko ciepłe. Drożdże rozkruszyć, zasypać łyżką cukru i 3 łyżkami mleka, odczekać 10-15 minut. Dodac jajko, pozostałe mleko i cukier, 3 łyżki oleju, cukier wanilinowy i przesiana mąka (pszenna i razowa), wszystko dobrze wymieszać, w razie gdyby ciasto nie odstawało od ręki, dosypać odrobiny mąki. Ciasto przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Przygotować owoce: borówki (jagody) umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Nektarynki i jabłko obrać i pokroić na małe kosteczki. Owoce wrzucić do miski, skropić sokiem z cytryny i dodać ½ szklanki cukru i 2 łyżki bulki tartej., wymieszać. Po wyrośnięciu ciasto rozwałkować na cienki placek (ok. 5mm), natłuścić olejem (używam specjalnego pedzla) , wrzucić owoce i zawijać ostrożnie ciasto w roladę.

Formę na wieniec wyścielić papierem do pieczenia i umieścić w niej rulon ciasta, tak łącząc dwa jego konce. Rozgrzać piekarnik. Uformować delikatnie palcami, aby powstała w miarę równa powierzchnia i pourywać ciasto na wierzchu w kilku miejscach, tak, aby widac było owoce. Piec ok. 35-40 minut, początkowo przez 15 min w 200 stopniach, później zmniejszyć do 180. Po ostygnięciu posypać cukrem pudrem. Polecam, smaczne, bardzo owocowe. Dla mnie najlepsze na trzeci dzień po upieczeniu....). I mała uwaga – nie każdy lubi mąkę razową, mnie osobiście lepiej smakuje drożdżowe ciasto na pszennej, więc przed przygotowaniem proszę wziąć pod uwagę, który wariant wybrać :)