Ciasto drożdzowe z wypiekacza

KATE131

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kilograma
jaja	2 sztuki
cukier	3 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1/2 łyżeczki
drożdże	25 gramów
masło	1/4 kostki
mleko	250 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dno maszyny (pojemność wypiekacza do 1.5 kg) wlewamy letnie mleko, dodajemy jajka, masło, a następnie mąkę, cukry, sól i pokruszone drożdże. Kiedy maszyna wymiesza ciasto, dokładamy rodzynki. Po wyrośnięciu smaruję rozbełtanym jajkiem i posypuję cukrem. Ustawiam w wypiekaczu program odpowiedni do ciasta drożdżowego. Ciasto powinno wystygnąć przed pokrojeniem.