

Wieniec borówkowy



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	1 sztuka
margaryna	10 dag
mąka	3 szklanki
mleko	1 szklanka
cukier	1/2 szklanki
drożdże	5 dag
aromat waniliowy	3 krople
jagody	3/4 litra
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cukier	2 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	szczypta
żółtko jajek	2 sztuki
Lukier:	
cukier puder	200 gramów
woda	5-6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski i zrobić dołeczek w środku. Mleko zagotować.

Drożdże pokruszyć do miski, dodać łyżkę cukru oraz łyżkę ciepłego mleka. Całość rozetrzeć i przelać do dołeczka zrobionego w mące. Tak przygotowany roztwór przykryć ściereczką, aby drożdże mogły zacząć pracować.

Masło przełożyć do garnka i rozpuścić. Ciepłe (ale nie gorące) dodać do roztworu wraz z jajkiem i żółtkami, cukrem, szczyptą soli i aromatem. Wyrabiać ciasto aż do momentu, gdy zacznie odchodzić od ręki.

Odstawić do wyrośnięcia.

Następnie ciasto rozwałkować w prostokąt i nałożyć równomiernie borówki. Zwinąć w rulon i przenieść do wysmarowanej masłem tortownicy i posypanej bułką tartą (albo wyłożonej papierem do pieczenia). Ciasto po wierzchu posmarować roztrzepanym białkiem i ponownie pozostawić do wyrośnięcia.

Piec w temperaturze 180 stopni przez ok. 40 minut. Po upieczeniu można odwrócić do góry dnem i poleć sporządzonym lukrem.

Przygotowanie lukru:

Cukier puder wsypać do miski. Dodawać stopniowo po łyżce wody/soku i za pomocą łyżki ucierać lukier do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Jeśli lukier jest za gęsty należy dodać odrobinę wody/soku, jeśli za rzadki odrobinę cukru pudru. Konsystencja lukru jest właściwa wtedy, gdy z łyżeczki spływa strumieniem.