Placek drożdżowy z marmoladą



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	400 g
drożdże świeże	100 g
mleko	0,30 l
cukier	150 g
olej	0,08 l
jajko	2 szt
marmolada	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, małej ilości mąki, mleka i cukru przygotować rozczyn i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
Jaja utrzeć z cukrem, dodać do wyrośniętego rozczynu razem z przesianą mąką, ciepłym mlekiem.
Wszystkie składniki dokładnie wymieszac, dodać tłuszcz, starannie ciasto wyrobić i odstawić do wyrośnięcia.
Wyrośnięte ciasto podzielić na 2 części.
Ciasto rozwałkować, wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę,na ciasto wyłożyć marmoladę i przykryć drugą częścią ciasta.
Wstawić do nagrzanego piekarnika i upiec na złoty kolor.