

Wieniec drożdżowy z masłem orzechowym



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

mąka tortowa	300 g
drożdże świeże	25 g
mleko ciepłe	120 ml
cukier	1 łyżka
jajko	1 szt
masło miękkie	30 g
sól	1/2 łyżeczki

Dodatkowo

masło orzechowe	
cukier	
masło	3-4 łyżki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W małej miseczce ucieramy drożdże z cukrem, dodajemy ciepłe mleko i zostawiamy na 10-15 minut. Gdy roztwór będzie gotowy, na powierzchni pojawią się pęcherzyki. W drugiej misce łączymy mąkę (mąkę koniecznie trzeba przesiać!) z solą i masłem, na środku robimy dołek i wlewamy roztrzepane jajko, a następnie wlewamy drożdże. Drewnianą łyżką ucieramy/mieszamy składniki aż się połączą i powstanie gęste ciasto.
- KROK 2 Ciasto przekładamy na posypany mąką blat i wyrabiamy przez ok. 10 minut – powinno być gładkie i elastyczne. Przekładamy je do posmarowanej oliwą miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 1 godzinę – ciasto powinno podwoić swoją objętość. Następnie wstawiamy ciasto do piekarnika nagrzanego do temperatury 30 stopni na 30 minut.
- KROK 3 Po tym czasie delikatnie wciskamy ciasto ręką (ciasto musi odgazować), rozwałkowujemy na posypanej mąką powierzchni na prostokąt. Ciasto smarujemy masłem orzechowym lub czekoladowym i zwijamy dość ciasno w rulon wzdłuż dłuższego brzegu. Rulon z ciasta rozcinamy ostrym nożem wzdłuż na pół zostawiając z jednej strony ok. 3-4 cm nierozciętego ciasta.
- KROK 4 Obie części ciasta zawijamy naprzemiennie w warkocz. Ze splecionego ciasta tworzymy pierścień/okrągły wieniec. Wieniec ostrożnie przekładamy na dużą blachę (najlepiej taką z pieca) wyłożoną papierem do pieczenia, przykrywamy czystą ściereczką i czekamy ok. godziny aż wyrośnie. Gdy ciasto zwiększy swoją objętość smarujemy nasz wieniec roztopionym masłem i posypujemy cukrem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190 stopni na 25-30 minut.
- Wieniec drożdżowy pozostawiamy do ostygnięcia. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.