

Różne smakołyki: Ciasto drożdżowe ze śliwkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

śliwki węgierki	1 kg
drożdże świeże	40 g
mąka pszenna	3 szklanki
cukier	3/4 szklanki
mleko 3,2%	1 szklanka
masło	2/3 kostki
skórka z cytryny	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą	do smaku

Kruszonka

mąka pszenna	100 g
masło	70 g
cukier	50 g
soda oczyszczona	5 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko lekko podgrzać. Drożdże przełożyć do miseczki i rozgnieść z łyżką cukru, łyżką mąki i ciepłym mlekiem. Odstawić na około 15 minut do wyrośnięcia.
- KROK 2 Przygotowanie składników.

- KROK 3 Wszystkie składniki kruszonki wymieszać i odstawić z chłodne miejsce. W dużej misce utrzeć żółtka z resztą cukru, dodać przygotowany wcześniej rozczyń i szczyptę soli, przesiać mąkę oraz dodać skórkę cytrynową. Ciasto delikatnie wyrobić ręką. Dodawać roztopione i ostudzone masło. Wyrabiać ciasto, aż będzie odchodziło od ręki i odstawić przykryte ściereczką w ciepłe miejsce do wyrośnięcia - na około 40 minut.
- KROK 4 W międzyczasie posmarować blachę masłem, a śliwki umyć, osuszyć, usunąć pestki i przekroić na pół. Do blachy przełożyć ciasto i pozostawić na 10 minut do lekkiego wyrośnięcia. Następnie na wierzchu ułożyć śliwki, jedna przy drugiej - w rzędach, skórką do góry.
- KROK 5 Wierzch posypać przygotowaną kruszonką. Ciasto piec w temperaturze 180 stopni przez ok. 50 minut.