Szneki z serem i śliwką



MYSZA75

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	500 g typ 500
żółtko jajek	4 sztuki
cukier	1/2 szklanki
mleko ciepłe	1 szklanki
masło	2 łyżki
drożdże	2 dkg
sól	1 szczypta

masa serowa

cukier puder	1/3 szklanki
ser biały	40 dkg
żółtko jajek	2 sztuka

pozostałe

śliwki	20 dkg
cukier puder	1 do posypania
żółtko jajek	1 sztuka
mleko	1 łyżka

kruszonka

masło	1 łyżka

cukier	1 łyżka
mąka pszenna	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ser:

Ser, cukier puder, żółtka miksuję blenderem aż masa będzie puszysta i dobrze zmiksowana a ser nie będzie miał grudek.

KROK 2 Do miski przekładam drożdże, wlewam kilka łyżek mleka letniego, dodaję dwie łyżki mąki, szczyptę cukru i mieszam. Zaczyn ma mieć konsystencję kwaśnej śmietany. Odstawiam na 30 minut pod przykryciem do wyrośnięcia. Do zaczynu przesiewam resztę mąki, dodaję resztę mleka letniego, sól. Żółtka ubijam mikserem z cukrem, dodaję do ciasta. Całość wyrabiam mikserem. Na końcu dodaję roztopione i wystudzone masło i dalej ciasto wyrabiam.Odstawiam przykryte ściereczką w ciepłe miejsce na około półtorej godziny do wyrośnięcia.

KROK 3 Po tym czasie wykładam ciasto na deskę podsypaną mąką, zagniatam rękoma, formuję wałek z którego odkrawam kawałki ciasta. Formuję z nich kulki, układam na blaszce wysmarowanej. Ciasto urośnie, dlatego należy zachować duże odstępy. Zostawiam do wyrośnięcia

KROK 4 Do miski przesiewam mąkę, dodaję masło i zagniatam palcami. Na końcu dodaję cukier i łączę składniki na kruszonkę.

KROK 5 Ser zblendowany na puszysta masę.

KROK 6 Spodem szklanki robię wgłębienia w kulach ciasta, przyciskając ją mocno do blaszki. Ser wykładam do wgłębień, układam cząstki śliwek, dodaję kruszonkę.
Drożdżowi przed pieczeniem smaruję żółtkiem rozbełtanym z mlekiem. Wstawiam do nagrzanego piekarnika góra dól temp 170 stopni na 25 minut aż się zrumienią.

Kruszonka: