Drożdżowe z brzoskwiniami i borówką amerykańską

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Rozczyn	
mleko	300 ml
cukier	1 łyżka
mąka	1 łyżka
drożdże świeże	37,5 g
Ciasto	
jajko	3 szt
masło	150 g
mąka	750 g
cukier	3/4 szkl
szczypta soli	
Kruszonka	
cukier	5 łyżek
cukier waniliowy	1 łyżka
masło	60 g
mąka pszenna	0,5 szkl
Lukier cytrynowy	
cukier puder	4 łyżki
sok z cytryny	2,5 łyżki

Dodatkowo

borówki amerykańskie

brzoskwinie świeże

mięta do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Do rondelka wlać mleko, lekko podgrzać. Następnie do mleka pokruszyć drożdże, dodać łyżkę mąki i cukru, wymieszać, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
KROK 2	Mąkę przesiać do miski, dodać podrośnięty rozczyn, i pozostałe składniki, prócz masła
KROK 3	Na samym końcu dodać rozpuszczone i lekko przestudzone masło, dobrze wyrobić.
KROK 4	Odstawić ciasto, aby podwoiło swoją objętość.
KROK 5	Brzoskwinie obrać, pokroić w plasterki, borówkę opłukać, osączyć.
KROK 6	Wyrośnięte ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, o średnicy 27 cm. Kruszonka: Masło roztopić, ostudzić, wymieszać z cukrem i mąką, dobrze rozetrzeć palcami na kruszonkę. Ułożyć owoce na wierzchu ciasta, posypać kruszonką.
KROK 7	Wstawić ciasto do zimnego piekarnika i piec ok. 35-40 minut, tzw. do suchego patyczka.
KROK 8	Lukier: Do szklanki wsypać cukier puder, dodać sok z cytryny, wymieszać. Polać ciasto lukrem, udekorować miętą i świeżymi borówkami.