

Ciasto drożdżowe ze śliwkami i kruszonką



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

mąka pszenna	600 gramów
mleko	250 mililitrów
drożdże świeże	30 gramów
cukier	100 gramów
Sól kamienna spożywcza jodowana	1 szczypta
jajko	2 sztuki
cukier waniliowy	3 łyżeczki
masło	100 gramów

Kruszonka:

masło	80 gramów
mąka	150 gramów
cukier	70 gramów
cukier waniliowy	2 łyżeczki

Dodatkowo:

śliwki węgierki	1 kilogram
-----------------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć i osuszyć. Przekroić na połówki i usunąć pestki.

Mąkę przesiać i wymieszać z solą. Z ciepłego mleka, drożdży, łyżki cukru i łyżki mąki zrobić zaczyn. Odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia na ok. 10 minut.

Do mąki dodać cukier, cukier waniliowy, rozkłócone jajka i podrośnięty rozczyn. Wyrobić gładkie, elastyczne ciasto.

W trakcie wyrabiania dolewać stopione masło. Kiedy ciasto będzie dobrze wyrobione, miskę przykryć ściereczką i odstawić do podrośnięcia w ciepłe miejsce bez przeciągów na około 1 godzinę.

Podrośnięte ciasto ponownie krótko wyrobić i przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki (26 x 36 cm).

Z mąki z solą, masła i cukru zagnieść kruszonkę. Kruszonkę schłodzić w lodówce.

Na wierzchu ciasta poukładać połówki śliwek skórkami do dołu. Śliwki posypać przygotowaną kruszonką.

Ciasto wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika (dolna grzałka) na ok. 40 minut. Przed końcem pieczenia można włączyć grzałkę góra-dół, aby kruszonka się zrumieniła.

Przed wyciągnięciem z piekarnika sprawić czy ciasto się upiekło za pomocą patyczka.