Ślimaczki porzeczkowo-marcepanowe

MYSZA75

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

mąka pszenna	350 gramów
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
cukier	4 łyżeczki
Smalec wieprzowy	60 gramów
mleko	125 mililitrów
drożdże świeże	20 gramów

Składniki na nadzienie:

marcepan	100 gramów
porzeczki czerwone	125 mililitrów
porzeczki czarne	125 mililitrów
mąka ziemniaczana	1 łyżka

Składniki na kruszonkę:

masło 82%	1 łyżka
marcepan	1 łyżka
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
Do miski wkruszam drożdże, dodaję mleka letniego i mąki około dwie łyżki, szczyptę cukru. Zaczyn ma mieć konsystencję kwaśnej śmietany. Odstawiam do wyrośnięcia na 30 minut.
Do zaczynu przesiewam resztę mąki, dodaję resztę mleka letniego, szczyptę soli. Jajko i żółtko ubijam mikserem z cukrem. Dodaję do mąki. Ciasto wyrabiam mikserem. Na końcu dodaję roztopiony i wystudzony smalec. Ciasto dalej wyrabiam mikserem. Przykrywam ściereczką i odstawiam na półtorej godziny do wyrośnięcia.
Ciasto wykładam na stolnicę podsypaną mąką, zagniatam. Wałkuję na prostokąt o grubości 3 mm. Porzeczki myję i odsączam, z wody, dodaję do nich mąkę ziemniaczaną i pokruszony marcepan. Mieszam i wykładam na ciasto. Zwijam rulon od krótszego boku. Sklejam na końcach, kroję nożem na 12 części.
Blaszkę o wymiarach 24x24 smaruje dokładnie. Układam w niej 9 ślimaczków w odstępach. Ciasto urośnie.
Kruszonka:
Do miski wsypuję mąkę, dodaję masło i zagniatam palcami, na końcu dodaję marcepan i zagniatam. Kruszonką wykładam na ślimaczki.
Wstawiam do nagrzanego piekarnika temperatury 180 stopni góra-dół i piekę około 25 minut aż się zarumienią.