

Rolada drożdżowa



KASIA PICHCI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	25 dag
masło 82%	5 dag
cukier	5 dag
jajko	1 sztuka
mleko	1/3
drożdże	1.5 dag
sól	1 szczypta

Nadzienie do rolady:

dżem truskawkowy	20 dag
śliwki	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże pokruszyć i wymieszać z łyżką cukru i mąki. Dodać letnie mleko i wymieszać. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Do miski dodać pozostałą mąkę cukier sól. Dodać rozczyn i rozpuszczone przestudzone masło. Wszystko wymieszać i zagnieć gładkie dość gęste ciasto. Odstawić do wyrośnięcia.

Gdy podwoi swoją objętość wyłożyć na podsypyany mąką stół i zagnieć gładkie ciasto. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie dodać trochę mąki. Ciasto rozwałkować na prostokątny placek.

Następnie posmarować marmoladą lub dżemem. Na cieście układamy rzędami plastry śliwek. Całość zwinąć w roladę.

Przełożyć wszystko do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 35 minut w temperaturze 180 stopni.

SMACZNEGO

