

Palące się polano



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	60 dag
sól	1 płaska łyżka
cukier	35 dag
jaja	7 sztuk
masło	20 dag
marmolada	1 słoik
woda	1 litr
cukier	45 dag
rum	5 łyżek
drożdże	3 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 15 dag mąki, drożdży rozpuszczonych w łyżce mleka, 1/2 szklanki wody wyrabiamy małą kulkę. Wsypujemy resztę mąki, sól, cukier, jaja. Wyrabiamy ciasto przez 10 minut. W trakcie wyrabiania można dodawać trochę zimnej wody, aby było dostatecznie miękkie. Do wyrobionego ciasta dodajemy stopniowo roztopione masło i dalej wyrabiamy, aż odchodzi od ręki. pozostawiamy do wyrośnięcia. Smarujemy tłuszczem formę, wypełniamy do połowy wysokości ciastem, pozostawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy w piekarniku 200 stopni C. W celu przygotowania syropu zagotujemy wodę z cukrem, a gdy ostygnie dodajemy rum. Po wyjęciu ciasta z piekarnika nasączamy je syropem i pozostawiamy do ostygnięcia. Następnie pokrywamy marmoladą. Aby podać ciasto zapalone, oblewamy je zagotowanym rumem lub ciepłym spirytusem, dekorujemy owocami w cukrze i zapalone wnosimy na stół.