

Ciasto drożdżowe ucierane z jagodami i kruszonk?



Ucierane ciasto drożdżowe... delikatne ... puszyste... z owocami... kruszonk?



Do miski robota kuchennego wkładam drożdże, rozpuszczam je w szklance ciepłego mleka z dodatkiem łyżeczki cukru i 5 łyżek mąki krupczatki. Przykrywam pokrywką i pozostawiam w ciepłym miejscu 20 minut.



Masło rozpuszczam, studzę. Miksuję blenderem jajka, dolewam wystudzone masło i ponownie chwilę miksuję.

Do wyrobnictwa tego zaczynu wsypuję 3 szklanki mąki pomniejszone o 5 łyżek wziętych do zaczynu, sól, pozostały cukier, wlewam masło jajeczno-maślane, zapach cytrynowy. Całość miksuję przy pomocy robota kuchennego z hakiem do ciasta drożdżowego. Po wyrobieniu odstawiam na 30 minut w ciepłe miejsce, a w tym czasie robię kruszonkę czyli wszystkie jej składniki zagniatam ręcznie.



Wyrobnictwo ciasto przekładam przy pomocy łyżki do dwóch foremek keksowych (25 cm x 11 cm x 7 cm).

Robi? delikatnie wg??bienie i wsypuj? w nie jagody, posypuj? delikatnie m?k? ziemniaczan?, a na wierzch kruszonk?.



Wstawiam ciasta do piekarnika nagrzanego do 180 stopni bez termoobiegu, zmniejszam temperatur? do 165 stopni i piek? oko?o 35minut. Po tym czasie sprawdzamy patyczkiem czy ciasto jest ju? upieczone. Je?li tak, uchylam piekarnik, pozostawiam w nim ciasto na 10 minut a nast?pnie wyjmuj? do ostudzenia.