



Ciasto drożdżowe

Prawdziwe drożdżowe ciasto, którego zapach wciska się w najgłębsze, najdalsze zakamarki domu sprawiając, że wszyscy chcą do niego wracać...

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 10

Lista składników

6 szt. jaja kurze całe
1 szklanka cukier
1 szklanka mleko
1 szt. cukier waniliowy

4,5 szklanka mąka pszenna tortowa Lubella
5 dag drożdże
12 dag margaryna zwykła
1 szczypta sól

Sposób przygotowania

Zrobić rozczyzn: podgrzać ½ szklanki mleka, dodać rozkruszone drożdże, łyżkę cukru i

½ szklanki mąki - wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia pod ściereczką około 10-15 min. Jajka rozbić z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym, szczyptą soli i lekko podgrzać.

Masę z jaj dodać do rozczyznu wraz z pozostałymi składnikami – wyrabiać ręką.

Na koniec dodać rozpuszczoną margarynę, zagnieść całość i odstawić do wyrośnięcia aż ciasto podwoili swoją objętość.

Ciasto przełożyć do foremki wysmarowanej olejem - ciasto ma sięgać do połowy formy do pieczenia.

Wierzch ciasta posmarować rozmaconym jajkiem i posypać kruszonką: zagnieść ½ szklanki mąki, 4 dag margaryny i 3 łyżki cukru.

Piec około 50 min w temperaturze 180 st. Sprawdzić drewnianym patyczkiem, czy upieczone.



Ciasto drożdżowe

Prawdziwe drożdżowe ciasto, którego zapach wciska się w najgłębsze, najdalsze zakamarki domu sprawiając, że wszyscy chcą do niego wracać...

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 10

Lista składników

6 szt. jaja kurze całe
1 szklanka cukier
1 szklanka mleko
1 szt. cukier waniliowy

4,5 szklanka mąka pszenna tortowa Lubella
5 dag drożdże
12 dag margaryna zwykła
1 szczypta sól

Sposób przygotowania

Zrobić rozczyzn: podgrzać $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, dodać rozkruszone drożdże, łyżkę cukru i

$\frac{1}{2}$ szklanki mąki - wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia pod ściereką około 10-15 min. Jajka rozbić z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym, szczyptą soli i lekko podgrzać.

Masę z jaj dodać do rozczyynu wraz z pozostałymi składnikami – wyrabiać ręką.

Na koniec dodać rozpuszczoną margarynę, zagnieść całość i odstawić do wyrośnięcia aż ciasto podwoili swoją objętość.

Ciasto przełożyć do foremki wysmarowanej olejem - ciasto ma sięgać do połowy formy do pieczenia.

Wierzch ciasta posmarować rozmaconym jajkiem i posypać kruszonką: zagnieść $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, 4 dag margaryny i 3 łyżki cukru.

Piec około 50 min w temperaturze 180 st. Sprawdzić drewnianym patyczkiem, czy upieczone.