

Super placek drożdżowy bez zagniatania.

Przepis dodany przez użytkownika misska

Świetny placek drożdżowy, zero roboty!

Czas przygotowania: 4 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- drożdże - 10 dag
- jajka - 4 szt.
- cukier waniliowy - 1 szkl.
- olej - 1 szkl.
- mleko - 3/4 szkl.
- mąka - 4,5 szkl.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wsypujemy do miski po kolei (nie mieszając!!) 4,5 szklanki mąki, wlewamy 3/4 szklanki mleka, szklankę oleju, szkl. cukru waniliowego, rozbijamy cztery całe jajka i wrzucamy 10 dag drożdży.
- 2.** Pozostawiamy wszystkie składniki w misce na 3 godziny.
UWAGA! Nie można tych składników mieszać, tak jak wsypaliśmy, tak zostawiamy (bez przykrycia) na 3 godziny.
- 3.** Po trzech godzinach mieszamy składniki ręką, układamy ciasto na blasze, posypujemy kruszonką lub owocami i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. na ok. 45 minut.
- 4.** Wydaje się nierealne, ale to naprawdę pyszne, szybkie i bezproblemowe w wykonaniu ciasto!