

Drożdżowy placek

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Bardzo smaczne ciasto.

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 1 kg
- mleko - 1 szkl.
- żółtka - 10 szt.
- drożdże - 8 dag
- cukier puder - 1 szkl.
- roztopione masło - 1/2 szkl.
- sól - szczypta(y)
- skórka otarta z cytryn - 2 szt.
- starta laska wanilii - 1 szt.
- tłuszcz do wysmarowania formy -
- jajko - 1 szt.
- rodzyнки -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozkruszone drożdże z dodatkiem łyżki cukru pudru rozprowadzamy w 1/3 szklanki ciepłego mleka, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 2.** Do miski wsypujemy 2 szklanki mąki, pozostałe mleko zagotowujemy, wrzącym zalewamy mąkę, rozcieramy drewnianą łyżką, by nie było grudek, odstawiamy do przechłodzenia.
- 3.** Letnie łączymy z wyrośniętymi drożdżami, przykrywamy, stawiamy w ciepłym miejscu, by wyrosło.
- 4.** Żółtka z cukrem pudrem ucieramy na puch, łączymy z wyrośniętym zaczynem, dodajemy pozostałą mąkę, przesianą przez drobne sito, wanilię, skórkę z cytryny i wyrabiamy ciasto (ok. 5 minut).
- 5.** Gdy składniki się połączą, dodajemy letni tłuszcz i wyrabiamy nadal, aż ciasto będzie jednolite, sprężyste i lśniąca.
- 6.** Stawiamy w ciepłe do ponownego wyrośnięcia.
- 7.** Gdy podwoi objętość, wykładamy do dokładnie wysmarowanej tłuszczem średniej formy (ciasta nie powinno być więcej niż na 1/3 wysokości).
- 8.** Smarujemy wierzch roztrzepanym z 2 łyżkami wody jajkiem, posypujemy wcześniej przebranymi rodzyнками, wstawiamy do nagrzanego, niezbyt gorącego piekarnika, pieczemy przez 70-80 minut w temperaturze 160 stopni celcjusza, aż ciasto się zrumieni, a boki lekko odstają od formy.
- 9.** Studzimy w formie, wyjmujemy zimne, dzielimy na zgrabne porcje, układamy na platerze.

Jak podawać?

Podajemy z konfiturami, powidłami lub domowym dżemem.

Uwagi:

Wyjęte z piekarnika zbyt wcześnie opadnie.

