

Drożdżowiec z bakaliami



Autor: **Mole3**
Przepisów: **108** Ocena: **2245**

   
3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna, 25 dkg
- cukier wanilinowy, 2 op. po 16 g
- cukier, 4 dkg
- jajka, 1
- drożdże, 3 dkg
- masło, 5 dkg
- mleko, ok. szklankę
- skórka pomarańczowa, 10 dkg
- rodzyunki, 10 dkg
- Miód, 2 łyżki
- sól, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozetrzeć z cukrami wanilinowymi, dodać 8 łyżek mleka i mąki tyle, by powstał rozczyń gęstości śmietany. Odstawić do wyrośnięcia. Masło roztopić i ostudzić.
- 2 Jajko ubić z cukrem na puszystą masę. Do mąki dodać sól, wyrośnięty rozczyń, ubite z cukrem jajko i ok. 10 łyżek ciepłego mleka. Wyrabiać, aż ciasto zacznie odchodzić od dłoni. Dodać stopione, ostudzone masło i wyrabiać, aż tłuszcz się wchłonie, a ciasto będzie gładkie, lśniące i będzie odchodzić od dłoni. Zostawić do wyrośnięcia.
- 3 W tym czasie rodzyunki sparzyć gorącą wodą, odcedzić je i wraz ze skórką i miodem podgrzewać ok. 10 minut, mieszając.
- 4 Wyrośnięte ciasto (2-, 3-krotnie) rozwałkować na cienki placek, nałożyć na niego masę rodzynkowo-pomarańczowo-miodową i zwinąć w roladkę. Przełożyć do formy, aby wyrosła (ok. pół godziny). Piec 30 minut w piekarniku nagrzanym do 130-140 stopni, termoobieg. Upieczone trochę przestudzić i polukrować. Smacznego. :)
- 5 I jeszcze pytanie. Znalazłam na forum sposoby na to, by nie rozwarstwiało się makowiec, a co zrobić z takim nadzieniem - też dodać do niego trochę ciasta?

Twoje notatki do przepisu: