

Wegańskie ciasto drożdżowe z letnimi owocami i kokosową kruszonką



Autor: **kuchniakolorublon**
Przepisów: **149** Ocena: **2317**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- (porcja na blachę 25x25cm)
- 3,5 szklanki jasnej mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 1/3 kostki świeżych drożdży
- 1,5 szklanki ulubionego mleka roślinnego (u mnie sojowe, ale z migdałowym będzie też super)
- 2 łyżki oleju kokosowego
- sok i skórka otarta z 0,5 cytryny
- porządna szczypta soli
- opcjonalnie 0,5 kieliszka rumu
- Na kruszonkę:
- 1 łyżeczka oleju kokosowego
- 1 łyżka dobrej roślinnej margaryny
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka wiórków kokosowych
- 2 łyżki mąki
- Na lukier
- cukier puder
- sok z cytryny
- Dodatkowo:
- ulubione sezonowe owoce - u mnie była to mieszanka truskawek, poziomek, malin żółtych oraz czerwonych

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od nastawienia rozczygu: drożdże rozcieramy z łyżeczką cukru, aż staną się płynne. Dodajemy łyżeczkę mąki i mieszamy razem, aż powstanie gładka emulsja bez grudek. Odstawiamy do wyrośnięcia na kilka minut. Ja trochę się zagapiłam i wyrosło mi bardziej niż zwykle ;)
- 2 Do miski wsypujemy mąkę, resztę cukru, sól, skórkę z cytryny, sok i podgrzane mleko roślinne

(ma być przyjemnie ciepłe, nie gorące) oraz wyrośnięte drożdże. Jeśli chcemy, dodajemy rum lub aromat.

Do miksera zakładamy hak i wyrabiamy na niskich obrotach około 7-10 minut. Ciasto ma wydawać się odrobinę za luźne. Jeśli jest zbyt gęste, dolewamy odrobinę mleka roślinnego.

Przykrywamy folią i odstawiamy, aż podwoi swoją objętość.

- 3 Przygotowujemy kruszonkę - podane składniki umieszczamy w miseczce i zagniatamy palcami do uzyskania kruszonki.
- 4 Wyrośnięte ciasto przekładamy do blachy wyłożonej papierem do pieczenia i rozciągamy tak, żeby zajęło całą blachę. Dobrze jest robić to dłońmi zmoczonymi w oleju, wtedy naprawdę fajnie ciasto się rozprowadza.
Na rozciągnięte ciasto wykładamy owoce i lekko wciskamy je w ciasto.
Całość posypujemy obficie kruszonką.
Pieczemy w 180 stopniach około 30 minut, dla pewności sprawdzając patyczkiem.
- 5 Studzimy. Ostudzone ciasto polewamy lukrem przygotowanym z cukru pudru i soku z cytryny.

Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: