



Ciasto drożdżowe z truskawkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Nie ma lepszego ciasta na upalne dni, niż domowy drożdżowiec z truskawkami. Wykorzystuj sezonowe owoce do swoich wypieków.

Przygotowanie

Krok 1

Przygotowujemy zaczyn z drożdży. Podgrzewamy ½ szklanki mleka, rozpuszczamy w nim łyżkę cukru, maki oraz drożdże. Odstawiamy w ciepłe miejsce na kilkanaście minut. Pozostałe mleko i margarynę podgrzewamy do rozpuszczenia. Odstawiamy do przestygnięcia.

Krok 2

W tym czasie przygotowujemy resztę składników do ciasta. Do wysokiej miski wbijamy jajka, wsypujemy cukier i ucieramy za pomocą kulki. Dodajemy stopniowo mąkę, sól, wyrośnięty rozczyń i mleko z masłem. Wyrabiamy ciasto kilkanaście minut. Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę.

Krok 3

Przygotowujemy kruszonkę. Ucieramy masło z cukrem i mąką, do momentu, aż powstaną grudki. Łatwiej będzie rozdrabniać kruszonkę palcami.

Krok 4

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C.

Krok 5

Wyrośnięte ciasto ponownie zagniatamy. Umieszczamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch smarujemy roztrzepanym białkiem, układamy na nim świeże owoce i posypujemy kruszonką.

Krok 6

Pieczemy 40 minut.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **15**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

4 szklanki mąki pszennej

pół kostki drożdży

3 jaja

6 łyżek cukru

1 szklanka mleka

4 łyżki masła

szczypta soli

1 jajko (białko do posmarowania ciasta)

250 g truskawek

Kruszonka:

4 łyżki masła

3 łyżki cukru trzcinowego

ok. pół szklanki mąki