

Drożdżowe ze śliwkami.

Takie piękne.

I takie dobre.

Idealny deser.

Najlepszy z mlekiem.

Ciasto drożdżowe z kruszonką i śliwkami



Zaczyn:

dwa opakowania suchych drożdży

pół szklanki letniego mleka

pół szklanki mąki

szczypta cukru

Ciasto:

pół szklanki letniego mleka

pół szklanki cukru

łyżeczka ekstraktu z wanilii

szczypta soli

1/4 kostki miękkiego masła (63g)

2 jajka

2 i 3/4 szklanki mąki

około 0,5kg śliwek

Kruszonka:

180g mąki pszennej
100g cukru
łyżka [cukru waniliowego](#)
pół kostki miękkiego masła
szczypta cynamonu

Przygotować zaczyn: wymieszać mleko z drożdżami i dodać mąkę z cukrem.

Odstawić do podwojenia objętości.

Po tym czasie dodać pozostałe składniki ciasta i wyrobić, można ręcznie albo tak jak ja posłużyć się robotem z hakami.

Ciasto ma być elastyczne.

Przykryć i zostawić na godzinę do rośnięcia.

W między czasie przygotować kruszonkę, mieszając wszystkie składniki ze sobą.

Dużą blachę wyłożyć papierem do pieczenia i wylać na to wyrosnięte ciasto.

Na ciasto wyłożyć przekrojone na pół śliwki, skórką do dołu. Na śliwki wysypać kruszonkę i zostawić 30minut do wyrosnięcia.

Piec 45minut w temp.180st.C do tzw.suchego patyczka.

Dusiowa kuchnia





Ciasto przygotowałam przy użyciu robota kuchennego [Kasia 116 MPM](#), który dostałam w ramach testowania od [Polska Gotuje](#).

Sprzęt bez problemu sobie poradził z przygotowaniem drożdżowego ciasta, a ja nie musiałam się nic przy tym namęczyć ☐



Dusiowa kuchnia

