

DROŻDZÓWKI Z JABŁKIEM

„Kocham drożdżowe ciasto z dodatkiem żółtek...a te drożdżówki przypominają mi szkolne lata, pyszne jabłka, mnóstwo kruszonki i idealne ciasto drożdżowe. Koniecznie spróbujcie.”



SKŁADNIKI:

- 3,5 szklanki mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka lekko ciepłego/nie gorącego
- 20 g drożdży świeżych
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- 2 jajka + 2 żółtka
- 80 g masła rozpuszczonego
- Szczypta soli
- Prażone jabłka (przesmażone świeże jabłka z cukrem i ostudzone)

KRUSZONKA:

- 80 g zimnego masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki
- 4 łyżki cukru pudru

Wszystkie składniki szybko wymieszać, rozkruszając w palcach i włożyć do lodówki na czas przygotowania drożdżówek.

PRZYGOTOWANIE:

- Drożdże, łyżkę mąki, łyżkę cukru i ciepłe mleko wymieszać w celu sporządzenia zaczynu. Odstawić na 10 minut, aby zaczyn zaczął pracować.

- Następnie do zaczynu przesiewamy resztę mąki, dodajemy cukier, jaja i żółtka, szczyptę soli i rozpoczynamy wyrabiać ciasto w robocie planetarnym lub ręcznie. Po około 5 minutach dodajemy masło i wyrabiamy około 10 minut aż ciasto będzie delikatne i elastyczne. Wrazie potrzeby dosypujemy trochę mąki, ale nie za dużo aby ciasto nie było twarde.
- Tak wyrośnięte ciasto uformować w kulę, oprószyć mąką i przykryć ściereczką. Pozostawić w ciepłym i suchym miejscu przez około 1,5 godziny.
- Po tym czasie ciasto jeszcze raz wyrobić przez 1 minutę i podzielić na około 10-12 porcji. Każdą porcję lekko rozwałkować na kształt koła i boki zawinąć delikatnie do środka jak pizzę z brzegami. Na środek każdej drożdżówki wyłożyć porcję jabłek i posypać obficie kruszonką.
- Piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku około 20 minut aż drożdżówki będą złote.