

MAŚLANE CIASTO

DROŻDŻOWE

„Długo szukałam idealnego przepisu na ciasto drożdżowe, takie zwyczajne, maślane. Pamiętam najlepszą drożdżówkę jaką jadłam w Hotelu Aubrecht, wtedy obiecałam sobie, że zrobię taką w domu. Dużo czasu upłynęło, aż sięgnęłam do starej książki kucharskiej i właśnie tam znalazłam ten przepis. To chyba dodatek masła na górę przed pieczeniem sprawia, że będzie to najlepsza drożdżówka jaką jedliście w życiu! Maślana, wigłotna, idealna. Nie pytajcie jaka jest na drugi dzień, bo nigdy nie dotrwata.”



SKŁADNIKI:

- 40 g świeżych drożdzy
- 500 g mąki pszennej
- 1 szklanka ciepłego (niegorącego) mleka (ok 160 -200 ml)
- 200 g masła
- 150 g cukru
- 1 jajko + 1 żółtko
- 1 cukier waniliowy lub laska wanilii
- 1 pomarańcza
- 100 g płatków migdałowych lub posiekanych całych migdałów
- Cukier puder

PRZYGOTOWANIE:

- W misce zrobić rozczyń – w tym celu wymieszać drożdże z łyżeczką cukru, łyżką mąki i ciepłym (ale niegorącym) mlekiem. Odstawić i poczekać aż mikstura zacznie się pieniać i rosnąć (około 10-15 minut)
- Połowę masła (tj. 100g) rozpuścić w rondelku i ostudzić. Do dużej miski przesiać (ale nie jest to konieczne) mąkę, cukier, cukier waniliowy, i wlać rozczyń. Następnie dodać jajko i żółtko, zetrzeć skórkę z wyszorowanej pomarańczy* i wyrabiać robotem kuchennym (najlepiej, gdyż ciasto się mocno klei, ale jak nie macie to można 'pałką' do ciasta lub ręcznie). Po chwili wyrabiania dodać masło i dalej wyrabiać przez 5-10 minut. Wyrabiane elastyczne, gładkie i dosyć klejące ciasto (ciasto na placek drożdżowy nie może być tak zwarte jak na drożdżówki i bułeczki) przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na minimum godzinę. Ciasto musi podwoić objętość.
- Formę ok. 22/34 lub okrągłą średnica około 30 (może być też inny wymiar, oby nie za mała bo ciasto rośnie mocno), wyłożyć papierem do pieczenia. Gdy ciasto podwoi objętość przełożyć je delikatnie bez 'przebijania' do formy. Na górę zetrzeć resztę (100 g) masła, równomiernie rozkładając i posypać migdałami po całej powierzchni ciasta. Piec w 200 stopniach z termoobiegiem ok 15-20 minut na złoty kolor.
- Po upieczeniu w miseczce wymieszać ok 100-150 g cukru pudru z kilkoma łyżkami soku z pomarańczy. Tak przygotowanym lukrem poleć jeszcze ciepłą/gorącą drożdżówkę.
Tak właśnie powstała najlepsza drożdżówka w Waszym domu.

*Pomarańczę należy dobrze wyszorować i przy ścieraniu uważać, żeby nie ścierać białej błonki, a jedynie skórkę. Resztę pomarańczy zachować do przygotowania lukru.

*Pomarańczę możecie zastąpić cytryną.

Więcej na : www.marlenagotuje.pl

Instagram: @marlenagotuje

Marlena Cichocka Masterchef