

JAGODZIANKI IDEALNE

„Jeśli macie jakieś wyobrażenia o idealnych jagodziankach, to te przekroczą Wasze najśmielsze oczekiwania. Ilość jagód jest wręcz nielegalna, a leżakujące drożdżowe ciasto nabiera wspaniałego smaku.”

SKŁADNIKI (na około 13 sztuk):

Na ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 30 g drożdży świeżych
- 1 jajko + 2 żółtka
- 60 g masła
- 1 szklanka mleka
- 100 g cukru

Nadzienie:

- Ok 800 g jagód
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 duża łyżka mąki ziemniaczanej

Kruszonka:

- 1 szklanka mąki
- ½ szklanki cukru
- 70 g masła

PRZYGOTOWANE:

- Z drożdży, łyżki mąki, łyżki cukru, ciepłego (ale nie gorącego) mleka sporządzić rozczyn, czyli wymieszać wszystkie składniki i odstawić na 15 minut, aż zaczyn będzie pracował.
- Resztę mąki przesiać, dodać jajko i żółtka, resztę cukru, rozpuszczone (przestudzone) masło i wlać zaczyn. Wyrabiać wszystkie składniki ręcznie lub w robocie planetarnym około 10 minut aż będzie elastyczne i delikatne. Gotowe ciasto przykryć folią i wstawić do lodówki na 12 godzin do wyrastania.

*Można zostawić ciasto na blacie w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 2 godziny i w ten sam dzień piec jagodzianki, jednak takie leżakujące w lodówce ciasto będzie lepsze.

- Następnego dnia wyciągnąć ciasto z lodówki. Jagody wymieszać delikatnie z cukrem i z mąką ziemniaczaną. Odrywać porcje ciasta około 80 g (mała garść), wałkować i nadziewać



jagodami. Ja w tym celu wykorzystuję małą miseczkę. Podpatrzyłam ten patent u @rozkoszny. Wkładam ciasto w miseczkę i nakładam ok 3 łyżki jagód, tak na masę ile się zmieści i dokładnie sklejam brzegi, aby nie wypływało.

- Przygotowane bułeczki przekładam na blaszkę, przykrywam ściereczką i zostawiam na około 20 minut. W tym czasie przygotowuję kruszonkę. W tym celu mieszam rękoma cukier, mąkę i zimne masło aż powstaną pod palcami takie „piasek”.
- Jagodzianki smarować białkiem i posypać obficie kruszonką. Piec w nagrzanym do 170 stopni piekarniku ok 20 minut na złoty kolor.