

Drożdżówki półfrancuskie

„Idealne ciasto, idealne nadzienie więc idealne połączenie. Wbrew pozorom czas przygotowania nie jest wcale długi. Koniecznie spróbujcie.”

Składniki na ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- 200 ml ciepłego mleka
- 20 g drożdży świeżych
- 1 jajko
- 3 duże łyżki cukru
- 180 g masła

Nadzienie serowe:

- 300 g mielonego twarogu
- 1 jajko
- 30 g masła
- Cukier waniliowy lub ekstrakt z wanilii
- 2 łyżki cukru

Dodatkowo:

- Ulubiona konfitura lub owoce np. jabłka
- Jajko do smarowania

Przygotowanie:

- Drożdże wymieszać w ciepłym (ale niegorącym) mleku, dodać mąkę, jajko, cukier i 20 g masła w temperaturze pokojowej. Wyrobić na jednolitą masę najlepiej używając robota kuchennego. Przykryć czystą ściereczką i odstawić na minimum 1,5 godziny do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Pozostałą część masła (160 g) należy włożyć do lodówki.
- Po tym czasie jak ciasto wyrośnie wałkujemy je na kształt prostokąta o grubości około 1 cm na oprószonej mąką stolnicy i na środek zostawiając przy końcach trochę miejsca wykładamy masło na ciasto, krojąc je w plasterki. Następnie zakładamy dół ciasta na środek, podobnie górę ciasta tak aby przykryć całą część masła i wałkujemy na płasko. Następnie znowu składamy w kopertę i wałkujemy. Powtarzamy jeszcze raz i następnie składamy, zawijamy w folię i wkładamy do zamrażalnika na ok 15 minut.



- Po tym czasie wałkujemy raz składamy i znowu wkładamy do zamrażalnika na 15 minut. Po tym czasie znowu wałkujemy i składamy i wałkujemy jeszcze na duży prostokąt i tnijemy na około 10 równych pasków szerokości 2-3 cm. Aby zrobić drożdżówkę wystarczy taki pasek zwinąć kilka razy w spiralkę a następnie skleić w ósemkę.
- Wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem i zostawić do wyrośnięcia na około 20 minut pod przykryciem. W tym czasie przygotować masę serową mieszając ze sobą wszystkie składniki i nadziać wyrośnięte drożdżówki z jednej strony serem a z drugiej konfiturą lub owocami np. jabłkami. Posmarować roztrzepanym jajkiem i piec około 20 minut w 180 stopniach do zrumienienia.