

DROŻDZOWE Z WIŚNIAMI



Ciasta

🕒 2 godziny 15 minut 👤👤👤👤👤👤👤👤

Składniki:

350 g mąki chlebowej
140 ml mleka
2 jajka
3 łyżki rozpuszczonego masła
1 łyżeczka soli
4-5 łyżek cukru
1 i 1/2 łyżeczki drożdży instant
cukier puder do posypania
500-700g wydrylowanych wiśni
(świeżych lub mrożonych)



Mąkę wymieszać z drożdżami, dodać pozostałe składniki, wszystko razem wyrobić. Ciasto powinno być gładkie i elastyczne. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 1-1,5 godziny - ciasto powinno podwoić swoją objętość. Następnie umieścić w foremce. Wiśnie ułożyć na cieście, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 40 minut. Piec w nagrzanym do 190 stopni C piekarniku. Podawać posypane cukrem pudrem.

Wskazówki:

Jeśli chcemy uzyskać płaski placek, ciasto należy rozwałkować i umieścić w dużej prostokątnej foremce. Jeśli wolimy puchate, nieregularne w kształcie, przekładamy ciasto do tortownicy.

Ciasto można wyrobić w maszynie do chleba. Do pojemnika wrzucamy składniki w kolejności: mleko, roztrzepane jajka, masło, sól, cukier, mąka, drożdże i nastawiamy program Dough - ciasto rosnące. Dalej postępujemy według przepisu.

