




## Bezglutenowe ciasto drożdżowe z jagodą kamczacką i migdałową kruszonką

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

kruszonka: -

mąką migdałowa - 80 g

cukier trzcinowy - 3 łyżka

pasta waniliowa - 1/2 łyżeczka

masło (zimne) - 50 g

ciasto: -

mleko letnie (lekko podgrzane) - 250 ml

drożdże świeże - 40 g

cukier - 80 g

cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka

jajo (w temperaturze pokojowej) - 1 szt.

żółtka z jaj (w temperaturze pokojowej) - 2 szt.

mąka ryżowa jasna - 200 g

mąka owsiana bezglutenowa - 100 g

mąka gryczana biała bezglutenowa - 80 g

mąka ziemniaczana lub skrobia z tapioki - 120 g

masło miękkie (wyjęte wcześniej z lodówki) - 100 g

sól - 0,5 łyżeczka

jagoda kamczacka - 1,5-2 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kruszonka: mąkę migdałową, cukier trzcinowy, wanilię, masło, wymieszać w misce lub na stolnicy (masło można pokroić w kostkę) i szybko rozetrzeć między palcami. Przełożyć do innego naczynia, odstawić do lodówki.

Ciasto: letnie mleko wymieszać z drożdżami, cukrem i cukrem waniliowym, odstawić do wyrośnięcia na 15 minut.

Do misy robota wsypać przesiane mąki (zamiast mieszanki mąk jednorodnych można użyć gotowej mieszanki bezglutenowej do chleba lub do ciast), masło, jajko, żółtka, sól oraz wyrośnięte drożdże. Za pomocą haka wyrobić

ciasto. Sprawdzić konsystencję, jeśli ciasto bardzo się klei, można dodać 1-2 łyżki mąki i ponownie wyrobić (ciasto bezglutenowe zawsze bardziej się klei niż pszenne, ale takie ma być). Ciasto przełożyć do dużej miski oprószonej mąką, przykryć czystą ściereczką kuchenną, odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 40 minut (lub do podwojenia objętości).

Formę do ciasta (duża tortownica lub prostokątna forma ok 35 x25) natłuścić lub wyłożyć papierem do pieczenia.

Ciasto przełożyć do przygotowanej formy, równomiernie rozłożyć. Na cieście ułożyć jagodę kamczacką.

**KROK 2:** Kruszonkę z lodówki ponownie zagnieść palcami, aby powstały większe grudki, posypać nią ciasto.

Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 150 stopni.

**KROK 3:** Piec w temperaturze 150°C przez 30 minut, następnie zwiększyć temperaturę do 180°C i piec jeszcze 20 minut.

**KROK 4:** Odstawić do ostygnięcia.

**KROK 5:** Po ostygnięciu kroić na kawałki i podawać.