Ciasto drożdżowe

dorotaR

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka - 50 dag
- drożdże - 3 dag
- cukier - 15 dag
- mleko - 250 ml
- jajka - 3 szt.
- masło - 15 dag
- cukier waniliowy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku razem z cukrem i cukrem waniliowym oraz masłem. Do miski przesiać mąkę, wlać mleko z cukrem, masłem i drożdżami. Jajka wbić do miseczki, roztrzepać widelcem i dodać do ciasta. Wszystkie składniki wymieszać a potem wyrabiać. Ciasto zagniatać ok. pół godziny. Wyrobione ciasto odstawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułka tarty formy. Zostawić do lekkiego wyrośnięcia a potem piec ok. 40 min w 180st.