Ciasto drożdżowe do odrywania

Dorota Rozbicka

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox, pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- mąka - 600 g
- masło Vitaquell omega 3 - 175 g
- jajka - 2 szt.
- cukier demerara - 0,5 szklanka
- proszek z przyprawą piernikow Amylon - 1 opakowanie
- drożdże - 5 dag
- napój owsiany ciepły - 150 ml
- sól - 1 szczypta
- ulubiony dżem - 1 słoik

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłym mleku z łyżką cukru rozkruszamy drożdże, mieszamy.

Zaczyn zostawiamy do wyrośnięcia.

Jajka wbijamy do miski i ubijamy z cukrem aż będą puszyste.

Do jajek dodajemy mąkę, sól, zaczyn, masło, wszystkie pozostałe składniki.

Mieszamy wszystko i wyrabiamy ciasto ręcznie lub w robocie kuchennym z hakiem.

Miskę z ciastem przykrywamy talerzem lub ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, wyrabiamy je jeszcze minutkę.

KROK 2: Ciasto kroimy na pół, każdą część rozwałkowujemy na płaski prostokąt, smarujemy dżemem.

Teraz każdy prostokąt kroimy na8-12 małych prostokątów.

Kawałki ciasta układamy jeden na drugim dżemem do góry a następnie układamy pionowo w blaszce keksówce (natłuszczonej lub wyłożonej papierem do pieczenia).

Przykrywamy ściereczką, zostawiamy na 30 min do wyrośnięcia.

Pieczemy ok 30-40 min w 180st.