




Ciasto drożdżowe z dżemem z czarnej porzeczki i kruszonki

 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 130 min

 15 porcji

Składniki:

rozczyn: -

mleko ciepłe - 120 ml

cukier - 100 g

drożdże świeże - 40 g

mąka pszenna - 2 łyżka

ciasto: -

mąka pszenna - 600 g

rozpuszczone masło - 80 g

żółtko - 1 szt.

całe jajko - 1 szt.

cukier - 100 g

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

sól - - szczypta

kruszonka: -

mąka pszenna - 140 g

cukier - 60 g

masła pokrojonego w kawałki - 60 g

cukier waniliowy (można pominąć) - 2 łyżeczka

dodatkowo: -

dżem z czarnej porzeczki - 1 słoik

Dodatkowe info:

Kolejne moje drożdżowe ciasto, tym razem z dżemem z czarnej porzeczki i kruszonki. Ciasto wychodzi puszyste, dobrze wyrośnięte - czyli jest wysokie i smaczne. Świetnie smakuje z kubkiem mleka lub kakao jak również z kawą czy herbatą. Polecam

przygotowanie 30 minut + 60 minut wyrośnięcie ciasta + 60 minut pieczenie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynam od kruszonki. Do miski wsypać mąkę, dodać cukier oraz cukier waniliowy i pokrojone masło. Składniki dobrze wymieszać zagniatając palcami, a w dłoniach rozcierać tworząc grudki. Posypkę zakryć ściereką i włożyć do lodówki do schłodzenia.

KROK 2: Zaczyn - mleko podgrzać w garnuszku, do ciepłego mleka wkruszyć drożdże, dodać cukier, mąkę i przemieszać. Zakryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce aby drożdże zaczęły pracować. Pozostałą mąkę przesiać do dużej

miski, dodać sól, całe jajko i żółtko, dodać cukier i cukier waniliowy oraz pracujący już rozczyń. Składniki wymieszać i wyrabiać gładkie, jednolite ciasto. Podczas wyrabiania dodawać stopniowo rozpuszczone ale wystudzone masło. Wyrabiamy tak długo by ciasto odchodziło od ścianek miski i rąk.

KROK 3: Ciasto zakrywamy ścierką i odkładamy do wyrośnięcia i podwojenia swojej objętości w ciepłe miejsce tak około 1 godziny. Ciasto po wyrośnięciu.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto rozkładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto posmarować dżemem z czarnej porzeczki.

KROK 5: Obficie posypać przygotowaną kruszonką.

KROK 6: Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego 150 stopni na około 30 minut, po czym zwiększyć temperaturę do 180 stopni i piec kolejne 30 minut do ładnego zbrązowienia.

KROK 7: Ciasto w przekroju gotowe do podania.