Ciasto drożdżowe z rabarbarem, borówkami i cynamonową posypką

wegeweda

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa, typ 700 - 5 szklanka
- drobny brązowy cukier - 1/2 szklanka
- mleko roślinne, podgrzane - 1 i 1/2 szklanka
- olej z pestek winogron - 1/2 szklanka
- opakowanie suchych drożdży (7 g) - 1 szt.
- sól - szczypta
- cynamon - 1 łyżeczka
- rabarbar - 1/2 kg
- borówki - 1 szklanka
- Składniki na posypkę: 1 łyżka brązowego cukru + 1 łyżka cynamonu -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj dużą miskę. Przesiej do niej przez sitko mąkę, dodaj cukier, ciepłe mleko, olej, drożdże, sól i cynamon. Zamieszaj i wyrób ciasto. Ciasto musi odchodzić od dłoni i pozwolić uformować się w kulę.

KROK 2: Miskę delikatnie wysmaruj olejem i podsyp mąką. Ułóż w niej ciasto, szczelnie przykryj folią spożywczą, lub czystą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na minimum godzinę.

KROK 3: W tym czasie przygotuj owoce i posypkę. Rabarbar umyj, odetnij liście i brzydkie końcówki. Pokrój w plasterki o grubości około 1/2 centymetra. Borówki umyj i odstaw. Do małej miseczki wsyp łyżkę cukru i cynamonu, zamieszaj i odstaw.

KROK 4: Blachę wyłóż papierem do pieczenia, a ten posmaruj delikatnie olejem.

KROK 5: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyjmij je z miski i połóż na blaszce. Delikatnie rozciągnij ciasto, aby zajęło całą blachę. Na wierzchu gęsto poukładaj rabarbar i borówki.

KROK 6: Wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 stopni na 25 minut.

KROK 7: Po tym czasie wyjmij blachę, posyp ciasto cukrowo-cynamonową posypką i piecz jeszcze przez 10 minut. Gotowe