





## Ciasto drożdżowe z rabarbarem

 smakujmy


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 12 porcji

### Składniki:

mąka - 2 i 1/2 szklanka  
cukier - 1/2 szklanka  
drożdże - 3 dag  
masło - 1/3 kostka  
mleko - 1/2 szklanka  
jajko - 1 szt.

żółtko - 1 szt.  
kruszonka: mąka - 2/3 szklanka  
masło - 2/3 kostka  
cukier - 1/2 szklanka  
rabarbar - 1/2 kg

### Sposób przygotowania:

- KROK 1:** 1. Masło stopić, wystudzić. Mleko lekko podgrzać. Drożdże rozetrzeć z 1 łyżeczką cukru. Dodać 1 łyżkę mąki i tyle letniego mleka, aby powstał zaczyn o konsystencji gęstej śmietany. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 20 min.
2. Pozostałą mąkę przesiać do miski, dodać resztę cukru. Dodać zaczyn, jajko, żółtko i mleko. Zagniatą ciasto, aż będzie odstawać od ręki. Pod koniec dodać masło. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia.
3. Rabarbar oczyścić i pociąć na kawałki, wymieszać z cukrem waniliowym.
4. Składniki kruszonki zagnieść i schłodzić.
5. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość włożyć do natłuszczonej blachy. Na wierzchu ułożyć rabarbar, posypać kruszonką. Piec ok. 40 min w temp. 180 st. C