




## Drożdżówki z rabarbarem

 MagdalenaKK

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna typ 750 - 250 g

ciepłe mleko - 80 ml

świeże drożdże - 20 g

cukier puder - 50 g

jajko - 1 szt.

sól - 1 szczypta

stopione i ostudzone masło - 30 g

Kruszonka: -

mąka pszenna typ 450 - 2 łyżka

cukier puder - 1 łyżka

miękkie masło - 1 łyżka

Dodatkowo: -

rabarbar - 3 laska

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Z mleka, drożdży, cukru i 1 łyżki mąki zrób zaczyn. Odstaw aż się spieni.

Do misy robota kuchennego wsyp przesianą mąkę i sól. Wbij jajko i wlej rozczyn. Zaczynij wyrabiać ciasto za pomocą haka. Pod koniec dodaj ostudzone masło. Gładkie ciasto posyp delikatnie mąką na wierzchu i odstaw w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

**KROK 2:** Składniki na kruszonkę wymieszaj i za pomocą palców zrób okruszki.

**KROK 3:** Rabarbar obierz i pokrój na mniejsze kawałki.

**KROK 4:** Wyrośnięte ciasto ponownie wyrób na stolnicy i podziel na 6 części. Bułeczki ułóż na blaszce. Kiedy podrosną na środku zrób wgłębienie za pomocą dna szklanki. Bułeczki posmaruj rozbełtanym żółtkiem. Na środek włóż owoce i delikatnie posyp cukrem. Na koniec posyp kruszonką. Drożdżówki piec w temp. 185 stopni Celsjusza (górną) aż będą rumiane.