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. Zacznij 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 (góra-dół) aż będą rumiane.