



Drożdżówki


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 8 porcji

Składniki:

rozczyn: -
mleko - 150 ml
drożdże świeże - 20 g
cukier - 50 g
mąka pszenna - 2 łyżka
składniki na ciasto: -
mąka pszenna - 350 g
roztopione masło - 60 g
sól - - szczypta

jajko - 1 szt.
składniki kruszonki: -
masło - 100 g
cukier - 100 g
mąka pszenna - 170 g
dodatkowo: -
jajko roztrzepane - 1 szt.
cukier puder do oprószenia
drożdżówek - 1/3 szklanka

Dodatkowe info:

Dzisiaj kolejne moje drożdżówki. Piekę je bardzo często dlatego, że mój mąż może jeść tylko ciasto drożdżowe ze względu na chorobę. Drożdżówki są przepyszne, zachowują swoją świeżość nawet do 3 dni. Przepis nie jest skomplikowany. Można je przygotować z różnymi dodatkami. Moje dzisiejsze są pomieszane, są samym serem, ser i dżem z kawałkami owoców no i z kruszonką. Polecam

Czas przygotowania to 30 minut + czas wyrastania ciasta + czas pieczenia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku przygotować kruszonkę. Do miski wsypać mąkę, dodać cukier oraz pokrojone na kawałki zimne masło. Wszystkie składniki wymieszać razem, następnie zagniać, aby powstało sypkie, ale grudkowe ciasto. Na początku siekać nożem, a następnie rozcierać dłońmi i palcami tworząc grudki czyli kruszonkę. Kruszonkę włożyć do lodówki w celu schłodzenia.

KROK 2: Przygotować rozczyn. Do ciepłego mleka rozkruszyć drożdże, dodać cukier oraz 2 łyżki mąki wymieszać, zakryć ścierką i zostawić, aby drożdże zaczęły pracować. Do pracującego rozczynu wsypać mąkę, dodać jajko, roztopione, zimne masło, oraz szczyptę

soli. Ciasto wyrabiać robotem kuchennym lub ręcznie.

KROK 3: Wyrobite ciasto zakryć ścierką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. (około 60 minut). Pamiętajmy, że wyrabiając ręcznie ciasto powinno odchodzić od rąk i od boków miski.

KROK 4: Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć je na oprószony mąką blat stołu. Zwinąć w wałek, podzielić na 8-9 równych części tworząc kule.

KROK 5: Kule zakryć ścierką i ponownie odłożyć do wyrośnięcia na około 20-30. Kule po wyrośnięciu.

KROK 6: Następnie dnem szklanki zrobić wgłębienie.

KROK 7: Nałożyć nadzienie serowe i dżem lub marmoladę, albo co kto lubi, wybór należy do Was. Boki drożdżówek po nałożeniu nadzienia posmarować rozbełtanym jajkiem i posypać obficie kruszonką.

KROK 8: Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 25 minut. Po upieczeniu wyjąć, wystudzić i oprószyć cukrem pudrem.