Graham drożdżowe z rabarbarem

Dorota Rozbicka

Polecane na: **ciasta, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna graham typ 1850 - 350 g
- maka pszenna jasna typ 500 - 150 g
- masło roslinne Vitaquell - 150 g
- jajka - 2 szt.
- cukier - 0,5 szklanka
- aromat waniliowy - 1 szt.
- drożdże - 5 dag
- ciepłe mleko owsiane dla baristów - 120 ml
- sól - 1 szczypta
- rabarbar łodygi - 2 szt.
- kruszonka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłym mleku z łyżką cukru rozkruszamy drożdże, mieszamy.

Zaczyn zostawiamy do wyrośnięcia.

Jajka wbijamy do miski i ubijamy z pozostałym cukrem aż będą puszyste.

Do jajek dodajemy mąkę, sól, zaczyn, masło, wszystkie pozostałe składniki.

Mieszamy wszystko i wyrabiamy ciasto ręcznie lub w robocie kuchennym z hakiem.

Miskę z ciastem przykrywamy talerzem lub ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 2: Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, wyrabiamy je jeszcze minutkę.

Ciasto wykładamy do foremki posmarowanej masłem.

Wierzch smarujemy wodą, mlekiem lub olejem, układamy kawałki rabarbaru i posypujemy kruszonką.

Przykrywamy ściereczką, zostawiamy na 30 min do wyrośnięcia.

Pieczemy ok 30min w 180st.