Jagodzianki, ciasto drożdżowe z jagodami

Iwona Kuczer

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna typ 480-550 BIO - 1 kg
- drożdże świeże - 10 dag
- mleko - 500 ml
- drobny cukier - 1 szklanka
- żółtka jaj BIO - 5 szt.
- masło lub margaryna do pieczenia - 200 g
- czarne jagody - 1 litr
- mąka ziemniaczana - 6 łyżka
- cukier - 1 trochę
- małe jajko - rozmącone widelcem - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć do miski, posypać łyżką cukru i dwoma łyżkami mąki, wlać 1/4 szkl. mleka, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Masło (margarynę) rozpuścić, odstawić do wystygnięcia.
Żółtka z cukrem utrzeć dobrze mikserem.
Mleko lekko podgrzać, żeby było letnie.

Do dużej miski wsypać mąkę, dodać żółtka z cukrem, wyrośnięte drożdże, połowę mleka, wymieszać lekko.

KROK 3: Dodać rozpuszczone masło (margarynę), resztę mleka, wyrobić. Wyrobione ciasto powinno być gładkie, błyszczące i dość miękkie. Zostawić do wyrośnięcia, przykryte ściereczką, na około godzinę.

KROK 4: Tak powinno wyglądać wyrośnięte ciasto.

KROK 5: Jagody wymieszać z mąką ziemniaczaną, nie dodawać cukru!!! Spowoduje to, że jagody puszczą sok.

Teraz w zależności od tego, co mamy zamiar zrobić dalej, postępujemy na dwa sposoby.

* Jagodzianki.
Część ciasta wyjąć na posypaną mąką stolnicę, rozpłaszczyć, Szklanką wycinać małe kółka. Rozpłaszczać je na dłoni, nakładać łyżkę jagód i małą łyżeczkę cukru, DOKŁADNIE zlepiać. Jest to dziecinnie proste, o czym świadczą te zdjęcia ;-)

KROK 6: Układać zlepieniem do dołu na posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, zostawić do wyrośnięcia na ok. 30 min.

KROK 7: ** Ciasto drożdżowe z jagodami.

1/3 ciasta rozpłaszczyć, wyłożyć jagody, posypać cukrem, zwinąć. Można przed wyłożeniem jagód posmarować masą twarogową taką jak do naleśników, zrobimy wtedy ciasto z jagodami i serem.

KROK 8: Po zwinięciu złożyć na pół, włożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia, zostawić do wyrośnięcia na 30 min.

KROK 9: Wyrośnięte jagodzianki lub ciasto posmarować rozmąconym jajkiem i posypać cukrem. Piec w piekarniku nagrzanym do 170 st. C. Jagodzianki ok 20 min, ciasto ok. 50 min.

Smacznego.