





## Jagodzianki pełne jagód i kruszonki

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [pieczywo](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

### Składniki:

Tangzhong (zaparzana mąka): -  
woda - 100 g  
mąka pszenna 480 - 20 g  
Ciasto: -  
mąka pszenna 480 - 600 g  
cukier trzcinowy brązowy - 90 g  
drożdże suche - 10 g  
jaja - 2 szt.  
ciepłe mleko - 210 g  
masło - 120 g  
cukier waniliowy - 1 łyżka

sól - 1/2 łyżeczka  
Kruszonka: -  
mąka pszenna 480 - 130 g  
cukier trzcinowy ok. - 60 g  
masło - 60 g  
Nadzienie: -  
jagody 2 litry o. - 1,3 kg  
cukier - 6 łyżka  
skrobia ziemniaczana - 3 łyżka  
Do posmarowania: 1 jajko -

### Dodatkowe info:

Ciasto na jagodzianki wałkujemy na dość cienkie placki. Przy posypywaniu kruszonką nie przygniatajmy jej za mocno aby nie uszkodzić ciasta, bo pod koniec pieczenia wyleją nam jagodowe wulkany. Nic to takiego strasznego ale dobrze zamknięta jagodzianka to więcej smaku w środku. Jeśli widzimy że gdzieś jeszcze świeża przed pieczeniem jagodzianka nam się nie sklepiła spróbujemy załatać dziurę kruszonką - sprawdza się. Drożdżówki nie są zbyt słodkie, można dodać trochę więcej słodyczy lub posypać je cukrem pudrem. Będziecie zachwyceni.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Tangzhong - zaparzona mąka: Na patelni łączymy wodę i mąkę, mieszamy do roztrzępania grudek. Następnie podgrzewamy cały czas mieszając, aż zgęstnieje, nie doprowadzamy do gotowania. Gęstą masę przekładamy do miski i studzimy. Dodajemy do zagniatania chleba lub ciast drożdżowych.

**KROK 2:** Ciasto: W garnuszku podgrzewamy mleko i rozpuszczamy w nim masło. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, cukier waniliowy, suche drożdże, tangzhong i jaja. Całość wyrabiamy ręcznie lub za pomocą haka. Mieszając dodajemy ciepłe mleko z masłem. Mleko nie może być zbyt gorące aby nie zabić drożdży. Ciasto wyrabiamy dosyć długo do uzyskania błyszczącej i gładkiej konsystencji. Ciasto musi być lekkie i elastyczne. Wyrobiając masę zostawiamy do wyrośnięcia na 1-2 godzin. Ciasto można wstawić do piekarnika nagrzanego do 30 stopni lub podgrzać go lekko a następnie wyłączyć grzanie a zostawić jedynie światło i do takiego piekarnika włożyć ciasto do wyrośnięcia.

**KROK 3:** Kruszonka: Do miski wsypujemy wszystkie składniki na kruszonkę i wyrabiamy palcami ciasto o strukturze grudek z piasku .

**KROK 4:** Wyrośnięte ciasto ugniatamy i dzielimy na części po około 70 g, możemy odważać porcje na jagodzianki.

**KROK 5:** Przebrane i przepłukane jagody, wsypujemy do miski tuż przed klejeniem jagodzianek. Zасыpujemy cukrem, skrobią i cukrem waniliowym. Mieszamy dokładnie.

**KROK 6:** Podzieloną rozwałkowaną porcję ciasta wykładamy do małej miseczki, opruszonej mąką. Ciasto też ułoży się nam w kształt miseczki, do środka możemy wtedy załadować aż 3 lub nawet 4 łyżki jagód. Sklejamy brzegi podobnie jak u pieroga. Przygotowane jagodzianki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, sklejeniem do dołu (układamy zachowując przestrzenie). Blaszke z jagodziankami przykrywamy ściereczką i odstawiamy na pół godziny do ponownego wyrośnięcia. Przed pieczeniem smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy obficie kruszonką. Następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 st. C, na 20-25 min.