Kaszak gryczany z serem

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

16 porcji

Składniki:

Ciasto -

Mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa - 3 szklanka

Masło - 200 g

Drożdże świeże - 20 g

Proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

Cukier - 1 łyżka

Sól - - szczypta

Śmietana kwaśna - 2 łyżka

Żółtka z jaj eko - 2 szt.

Nadzienie: -

Kasza gryczana - 1/2 szklanka

Ser biały - 500 g

Miód - 2-4 łyżka

Białka z jaj - 2 szt.

Dodatkowe info:

Kasza gryczana może być biała lub palona.
To zależy czy lubimy intensywny zapach gryki.
Ja pomieszałam pół na pół paloną i białą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Drożdże rozkruszamy do kubka i mieszamy ze śmietaną i cukrem.
Z mąki, masła, żółtek, śmietany zdrożdżami, proszku do pieczenia, szczypty soli zagniatamy ciasto.
Zawijamy w folię i chowamy do lodówki na 30 -60 minut.

KROK 2: Nadzienie: Kaszę gryczaną gotujemy w 1 szklance wody 15 minut. Najlepiej ugotować wcześniej, nawet poprzedniego dnia. Ser biały rozgnieść, wymieszać razem z kaszą gryczaną i miodem.
Białka ubić na sztywno i dodać do masy, wymieszać.

KROK 3: Połowę ciasta wałkujemy i wykładamy spód blachy, tortownica o średnicy 26cm.
Na ciasto wykładamy masę serową, a na masę kładziemy rozwałkowane pozostałe ciasto i lekko przygniatamy.

KROK 4: Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i pieczemy 20 minut.

KROK 5: Po 20 minutach zmniejszyć temperaturę do 160 stopni i piec jeszcze 70 minut.

KROK 6: Ciasto jest mało słodkie, nie ma tu cukru tylko miód, jeżeli ktoś chce to może dodać więcej miodu lub cukier.