Łódki drożdżowe z owocami

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | trudny | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna typ 550 - 1 kg
- cukier z agawy Bio - 120 g
- jajko - 1 szt.
- żółtka - 2 szt.
- masło - 1 kostka
- drożdże - 7 g
- mleko - 1 szklanka
- śliwki - lub inne owoce - 1 kg
- cukier z agawy Bio - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć jeszcze czas na wyrośnięcie ciasta drożdżowego ok 2 godz.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko podgrzewamy aby było ciepłe - nie gorące. Rozpuszczamy w mleku drożdże, dodajemy łyżkę cukru z agawy Bio, 2 łyżki mąki i mieszamy. Rozczyn odstawiamy na 15 min aż wyrośnie.

KROK 2: Międzyczasie roztapiamy masło, a w osobnym naczyniu ubijamy na puszystą masę 2 żółtka z cukrem z agawy Bio.

KROK 3: Do plastikowej miski wsypujemy mąkę, zalewamy rozczynem z mleka i drożdży i dodajemy ubite żółtka. Ręcznie wyrabiamy około 5 min, aż ciasto samo zacznie odchodzić od dłoni. Następnie wlewamy ciepłe ale nie gorące roztopione masło i dalej wyrabiamy jeszcze przez kolejne 5-10 minut aż ciasto będzie sprężyste. Posypujemy z wierzchu odrobiną mąki, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia nawet na 2 godziny.

KROK 4: Śliwki lub inne owoce drylujemy, kroimy na drobno, zasypujemy 3 łyżkami cukry z agawy Bio, mieszamy i odstawiamy na godzinę. Po godzinie nadmiar soku z owoców wylewamy.

KROK 5: Gdy ciasto nam już wyrośnie, wyrabiamy je jeszcze chwilę ręcznie a następnie formujemy średniej wielkości placki. Na środek placków nakładamy owoce, po czym brzegi niedokładnie sklejamy tak, aby były prześwity. Z wierzchu smarujemy ciasto rozbełtanym jajkiem.

KROK 6: Pieczemy w 180 st przez około 25-30 min do uzyskania złotego koloru.