Odrywana drożdżówka z cynamonem

smakujmy

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- mąka - 40 dag
- drożdże instant - 4 g
- gałka muszkatołowa - 1/2 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- masło - 120 g
- mleko (letnie) - 80 ml
- cukier (najlepiej brązowy) - 10 dag
- cynamon - 2 łyżeczka
- jajka - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. 280 g mąki wymieszać z drożdżami, 2 łyżkami cukru oraz solą. 60 g masła rozpuścić w rondelku z dodatkiem mleka, zdjąć z ognia i wlać 60 ml wody. Odstawić na kilka minut, a następnie dodać do mąki z drożdżami i dokładnie wymieszać. Masę delikatnie połączyć z jajkami, po czym wsypać 90 g mąki i wyrabiać przez 2-3 minuty (ciasto powinno kleić się do rąk). Całość przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 1,5 godziny (do podwojenia objętości).

KROK 2: 60 g masła rozpuścić i odstawić do ostygnięcie. Wyrośnięte ciasto zagnieść z dodatkiem pozostałych 30 g mąki, po czym rozwałkować na placek o wymiarach 30x50 cm i posmarować roztopionym masłem.

KROK 3: Pozostały cukier wymieszać z cynamonem i gałką muszkatołową, po czym posypać nim wierzch ciasta. Placek pokroić wzdłuż krótszego boku na 6 pasków o równej szerokości.

KROK 4: Paski ułożyć jeden na drugim posypką do góry i ponownie pokroić na 6 części.

KROK 5: Kawałki ułożyć obok siebie w natłuszczonej foremce. Odstawić na ok. 40 min. Piec przez 30-35 min w temp. 180 st. C.