Świąteczne ciasto drożdżowe z bakaliami

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 25 porcji

Składniki:

- mąka BIO - 500 g
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 25 g
- cukier - 1/2 szklanka
- jaja ekologiczne BIO - 1 szt.
- masło - 3 łyżka
- sól - 1 szczypta
- morele BIO - 200 g
- daktyle BIO - 150 g
- orzechy włoskie BIO - 150 g
- sok pomarańczowy - 1 szklanka
- miód - 4 łyżka
- żółtka - 2 szt.

Dodatkowe info:

Podajemy z czarną herbatą z dodatkiem przypraw korzennych i plasterkiem cytryny.

Autor przepisu: Małgorzata Radecka.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przesiewamy mąkę do miski, dodajemy sól, cukier i drożdże rozpuszczone w szklance ciepłego mleka. Mieszamy i dodajemy jajko. Ciasto wyrabiamy.

KROK 2: Dodajemy roztopione, przestudzone masło. Ciasto wyrabiamy jeszcze kilka minut. Przykrywamy lnianą ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 3: Przygotowujemy farsz. Morele i daktyle moczymy około godziny w lekko podgrzanym soku pomarańczowym, odsączamy i kroimy w kosteczkę. Orzechy siekamy, dodajemy do moreli i daktyli, wlewamy miód i mieszamy.

KROK 4: Ciasto dzielimy na dwie części. Przygotowujemy prostokąt, na środku układamy połowę farszu, boki nacinamy i nakładamy na wierzch (możemy zapleść). Tak samo robimy z drugą częścią ciasta.

KROK 5: Każde ciasto smarujemy na wierzchu żółtkiem.
Pieczemy 30-35 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.