Wieniec drożdżowy

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

160 min

12 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa - 300 g
- mleko roślinne lub krowie - 150-180 ml
- miód - 1 łyżka
- masło/olej - 30 g
- wanilia mielona - 1/2-1 łyżeczka
- drożdże świeże - 15 gram lub drożdże suszone - ok. 7 gram -
- żółtko - 1 szt.
- cynamon - 2 łyżeczka
- masło - 3 łyżka
- cukier trzcinowy - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Zamiast nadzienia maślano-cynamonowego można użyć resztek masy makowej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuść i wystudź. Mąkę przesiej, zrób dołek i wlej 150 ml ciepłego mleka, dodaj drożdże, łyżkę miodu. Odstaw na 15 minut. Po tym czasie dodaj szczyptę soli i żółtko. Zagnieć ciasto pod koniec dodając masło lub olej. Mąka orkiszowa potrzebuje więcej wilgoci dlatego ja dolałam jeszcze 30 ml mleka, aby ciasto miało odpowiednią konsystencję. Nie może się rozlewać ani nie może być tępe. Wyrabiaj ciasto około 10 minut. Następnie przykryj miskę folią i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po godzinie odgazuj ciasto (czyli zagnieć je kilka razy) i odstaw na kolejną godzinę.
W niewielkiej misce połącz miękkie masło

z cukrem i cynamonem
Wyrośnięte ciasto przełóż na stolnicę i ponownie wyrób ciasto przez pięć minut. Rozwałkuj na prostokątny placek grubości 1-0,5 cm. Posmaruj wcześniej przygotowanym nadzieniem (wzdłuż dłuższego boku) i zwiń w rulon. Przetnij ciasto wzdłuż przez środek. Zapleć spiralnie tak aby powstał warkocz. Połącz oba końce i umieść na papierze do pieczenia. Odstaw do wyrośnięcia na 40-50 minut przykrywając ściereczką albo folią spożywczą. Po wyrośnięciu posmaruj olejem, żółtkiem lub mlekiem.
Piecz w 190°C przez 20- 25 minut