



Wieniec drożdżowy z dżemem

 Dorota Wdowińska - Rozbicka

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [lunchbox](#), [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

0 min.

1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 600 g

masło roślinne - 175 g

jajka - 2 szt.

cukier trzcinowy - 0,5 szklanka

aromat waniliowy - 1 szt.

świeże drożdże - 5 dag

ciepły napój kokosowy - 150 ml

sól - 1 szczypta

dżem brzoskwiniowy z wanilią - 1 słoik

lukier - 0,5 szklanka

kokosowe chispy - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłym mleku z łyżką cukru rozkruszamy drożdże, mieszamy.

Zaczyn zostawiamy do wyrośnięcia.

Następnie jajka wbijamy do miski i ubijamy z cukrem aż będą puszyste.

Potem do jajek dodajemy mąkę, sól, zaczyn, olej, wszystkie pozostałe składniki.

Następnie mieszamy wszystko i wyrabiamy ciasto ręcznie lub w robocie kuchennym z hakiem.

zostawiamy do wyrośnięcia na ok godzinę.

kiedy ciasto podwoi swoją objętość, wyrabiamy je jeszcze minutkę.

KROK 2: ciasto dzielimy na 2 części na dwa wieńce.

Potem każdą lekko rozwałkowujemy na prostokąt. Prostokąt smarujemy dżemem i zwijamy w roladę.

Następnie roladę przecinamy wzdłuż na pół tak by uzyskać dwa długie kawałki.

Oba kawałki zawijamy wokół siebie by uzyskać coś na kształt „warkocza”. Oba końce łączymy

ze sobą uzyskując warkocz.
układamy na blaszce wyłożonej papierem do
pieczenia.
Finalnie warkocz wkładamy do rozgrzanego do
200 stopni piekarnika (grzanie góra – dół).
Pieczemy 15 min.
Całkowicie ostudzony warkocz lukrujemy
i posypujemy płatkami kokosowymi.