



YEAST CAKE

CIASTO DROŹDŹOWE





SKŁADNIKI

Ciasto drożdżowe:

- 700g mąki pszennej,
- 6 łyżek cukru,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego,
- 3 jajka,
- 40g świeżych drożdży,
- 500ml mleka,
- 6 łyżek oleju,
- szczypta soli.

Kruszonka:

- 150g mąki pszennej,
- 4 łyżki cukru,
- 120g masła.

Dodatkowo:

- owoce.



YEAST CAKE

Yeast cake:

- 700g of wheat flour,
- 6 tablespoons of sugar,
- 2 teaspoons of vanilla sugar,
- 3 eggs,
- 40g of fresh yeast,
- 500ml of milk,
- 6 tablespoons of oil,
- a pinch of salt.

Crumble:

- 150g of wheat flour,
- 4 tablespoons of sugar,
- 120g of butter.

Additionally:

- fruit.

HOW TO PREAPARE

SPOSÓB WYKONANIA

- Rozkruszone drożdże wymieszać z łyżką cukru, lekko ciepłym mlekiem i paroma łyżkami mąki (tak, aby powstał zaczyn o konsystencji gęstej śmietany). Zaczyn przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 10- 15 min. do wyrośnięcia.
- Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać resztę cukru, cukier waniliowy, jajka, szczyptę soli, olej i wyrośnięty zaczyn. Wyrobić ciasto robotem kuchennym używając haka do zagniatania ciasta lub mikserem z mieszadłami. (Ciasto jest bardzo klejące i luźne, dlatego najłatwiej jest wyrobić je robotem lub mikserem). Następnie przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.
- W tym czasie przygotować kruszonkę. W tym celu zagnieść wszystkie składniki na kruszonkę i gotową wstawić do lodówki.
- Ciasto przełożyć do formy (o wymiarach ok. 35x 24cm) wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem lub margaryną i posypanej mąką. Na cieście ułożyć owoce (np. połówki śliwek przecięciem do góry lub plasterki jabłek) i posypać kruszonką.
- Ciasto piec w nagrzanym piekarniku ok. 45- 50 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół.
- Mix the crushed yeast with a tablespoon of sugar, warm milk and a couple of tablespoons of flour (so that a leaven with the consistency of thick cream is formed). Cover it with a cloth and put it in a warm place for about 10-15 minutes. to grow.
- Pour the rest of the flour into a large bowl. Add the rest of the sugar, vanilla sugar, eggs, a pinch of salt, oil and leaven. Knead the dough using a food processor using a kneading hook or a mixer with stirrers. (The dough is very sticky and loose, so it's easiest to knead it with a robot or a mixer.) Then cover with a cloth and set aside in a warm place to rise until it doubles in size.
- During this time, prepare the crumble. To do this, knead all the ingredients into a crumble and put it in the fridge.
- Put the dough into a baking tin (approx. 35 x 24 cm) lined with baking paper or greased with butter or margarine and sprinkled with flour. Place the fruit on the cake and sprinkle with crumble.
- Bake the dough in a preheated oven for about 45-50 minutes at 180 ° C, the heater up and down.



BON APPETIT!

SMACZNEGO