

Ciasto drożdżowe z malinami i kruszonką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: keksówka o długości 30 cm

Czas gotowania: 45 minut

Czas pieczenia: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

-
1. Do naczynia miksującego zamontować nóż. Wlać 125 g mleka, wsypać 5 g cukru, 20 g mąki pszennej i dodać 15 g świeżych drożdży. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać roztwór drożdżowy. Temperatura 40°C, czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 1.
 2. Tak przygotowany roztwór pozostawić w naczyniu na około 10 minut, aby podrosł.
 3. Zdjąć pokrywę, dodać pozostałe 380 g mąki pszennej, pozostałe 35 g cukru, 1 całe jajko, 1 żółtko i wlać 60 g rozpuszczonego masła w rondelku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto drożdżowe. Czas 30 sekund, prędkość 4.
 4. Teraz trzeba dobrze zagnieść ciasto. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.
 5. Ciasto drożdżowe pozostawić w naczyniu do wyrośnięcia na około 40 minut.
 6. Foremkę keksówkę o długości 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Do formy wyłożyć całe wyrośnięte ciasto drożdżowe, delikatnie wyrównać wierzchołek. Foremkę zakryć ściereczką, ciasto będzie dalej rosło.
 7. W tym czasie przygotować kruszonkę. Do naczynia miksującego zamontować nóż. Odważyć 100 g mąki pszennej, 50 g cukru i 50 g zimnego masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zrobić kruszonkę. Czas 30 sekund, prędkość 5.
 8. Na wyrośnięte ciasto wysypać maliny, wierzchołek posypać przygotowaną kruszonką.
 9. Ciasto drożdżowe piec w piekarniku nagrzanym do 170°C około 45 minut.
-

Wskazówki :

Uwaga! Foremka po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!