

Drożdżowa strucla z jabłkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut + czas rośnięcia ciasta ok. 50 minut

Liczba porcji: 15-20 kawałków

Czas pieczenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

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 przedzie w rondelku masła. 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. Jabłka pokroić na ćwiartki, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne. Jabłko po obraniu powinno być 800 g.
7. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia 800 g obranych jabłek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Posiekać jabłka. Czas 12 sekund, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Łopatką zgarnąć jabłka ze ścianek naczynia.
9. Do jabłek wlać 50 g wody, 10 g soku z cytryny, wsypać 15 g cukru oraz szczyptę

cynamonu (według uznania). Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Ugotować mus. Temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

10. Zdjąć pokrywę, mus jest gotowy do użycia.
 11. Wyrośnięte ciasto drożdżowe wyłożyć na stolnicę podsypaną mąką pszenną. Rozwałkować je dość cienko na kształt prostokąta. Na ciasto równomiernie wysmarować mus jabłkowy.
 12. Ciasto zawinąć w rulon wzdłuż dłuższego boku. Strucę przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Można upiec ją także w formie keksowej wyłożonej papierem do pieczenia.
 13. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec strucę około 30 minut.
 14. Przestudzoną strucę można posypać cukrem pudrem lub połączyć lukrem zrobionym z cukru pudru, cytryny i wody.
-

Wskazówki :

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