

Ciasto drożdżowe klasyczne

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 40 min

Liczba porcji: 8-10

Czas pieczenia: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać ciepłe mleko, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do mleka z drożdżami dodać mąkę, cukier, jajko, masło pokrojone na kawałki, sól. Zamknąć pokrywę dzbanka.

Krok 3 - Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4. Po tym czasie przez otwór w pokrywie wsypać rodzyнки, wyrabiać ponownie – czas 1 minuta, prędkość 1 obroty wsteczne.

Krok 4 - Za pomocą łopatkı wyłożyć ciasto do innego naczynia, pozostawić do wyrastania na ok. 30 min.

Krok 5 - Ciasto wymieszać łopatką, włożyć do prostokątnej blachy do pieczenia wyłożonej papierem lub wysmarowanej tłuszczem.

Krok 6 - Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec ok. 35min aż skórka będzie rumiana. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.