

# Drożdżówki z jabłkiem i orzechową kruszonką

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 20 min

---

### Użyte akcesoria :

- nóż

---

### Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować jabłka: 1 kg jabłek obrać, przekroić na 4 części, wydrążyć gniazda nasienne. Części jabłek pokroić jeszcze w poprzek na połówki.

Krok 2 - W dzbanku nr. 1 umieścić nóż, włożyć przygotowane jabłka. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać - czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. W dzbanku z jabłkami umieścić mieszadło, wlać 50 g wody. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Gotować - temperatura 95°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do jabłek dodać 50 g cukru, 0,5 łyżeczki cynamonu i sok z połowy cytryny. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 95°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie dosłodzić. Dzbanek odstawić.

---

Krok 6 - Do naczynia miksującego nr. 2 założyć nóż. Włożyć 60 g masła pokrojonego na kilka kawałków oraz 80 g orzechów włoskich łuskanych, 80 g mąki i 80 g cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Mieszać kruszonkę – czas 20 sekund, prędkość 5.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę wyjąć kruszonkę do innego naczynia.

Krok 8 - Do naczynia miksującego nr. 2 wlać 250 g mleka, dodać 50 g pokruszonych drożdży, wsypać 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać - temperatura 37°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 500 g mąki, 95 g cukru, 2 jajka, 100 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4. Po tym czasie wyrabiać ponownie – funkcja wyrabianie ciasta, czas 2 minuty, prędkość 2.

Krok 10 - Uchylić pokrywę, ciasto pozostawić do wyrastania na 30 minut.

Krok 11 - Zamknąć pokrywę dzbanka z ciastem, wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 3.

Krok 12 - Ciasto wyłożyć na stolnicę, z ciasta uformować podłużny walec, podzielić na 12 równych kawałków. Z każdego kawałka uformować kulę, następnie rozwałkować je na placki grubości ok 1cm. Placki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić do wyrastania na kolejne 30 minut.

Krok 13 - W każdym placuszku, na środku zrobić zagłębienia na jabłka. W zagłębienia wyłożyć farsz z jabłek. Każdą drożdżówkę obficie posypać kruszonką.

Krok 14 - Drożdżówki włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec ok 20 minut aż kruszonka będzie rumiana.

Krok 15 - Wyjąć z piekarnika, ostudzić.

---

### Wskazówki :

Zagłębienia łatwo zrobić za pomocą łyżki stołowej delikatnie zanurzonej w oleju.