

Drożdżówki maślane ze śliwkami i jabłkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut + wyrastanie ciasta

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 2 x 20minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do dzbanka z nożem wlać 220 g mleka, dodać 30 g pokruszonych drożdży, wsypać 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać - temperatura 37°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 500 g mąki, 80 g cukru, 1 jajko i 1 żółtko, 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.
3. Uchylić pokrywę, ciasto pozostawić do wyrastania na 30 minut.
4. Zamknąć pokrywę dzbanka z ciastem, wymieszać - czas 12 sekund, prędkość 3.
5. 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. Połowę placków ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić do wyrastania na kolejne 30 minut, pozostałe przykryć ściereczką.
6. 2 jabłka umyć, obrać, przekroić na połówki. Usunąć zielone gniazda nasienne i pokroić na cząstki. Śliwki umyć, przekroić na połówki, usunąć pestki. W miseczce wymieszać 60 g cukru i łyżeczkę cynamonu, obtoczyć owoce.
7. W każdym placuszku, na środku zrobić zagłębienia na owoce, brzegi drożdżówek posmarować rozkłóconym jajkiem. W zagłębieniach układać kawałki jabłek i

śliwek. Drożdżówki włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec ok 20 minut aż skórka będzie rumiana.

8. Wyjąć z piekarnika, przestudzić.

9. Pozostałe drożdżówki przygotować i upiec w taki sam sposób.

Wskazówki :

- Zagłębienia łatwo zrobić za pomocą łyżki stołowej delikatnie zanurzonej w mące lub za pomocą denka np. szklanki.
- Przed pieczeniem można jeszcze dodatkowo drożdżówki posypać cukrem.