

Drożdżówki z truskawkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut + wyrastanie ciasta

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 2 x 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. 400 g truskawek umyć, usunąć zielone szypułki, przekroić na połówki. Truskawki mrożone lekko rozmrozić, tak, aby można było je przekroić.
2. Do dzbanka włożyć nóż. Włożyć 60 g masła pokrojonego na kilka kawałków, 100 g mąki i 60 g cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Mieszać kruszonkę – czas 20 sekund, prędkość 4.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę wyjąć kruszonkę do innego naczynia, schować do lodówki.
4. Do dzbanka z nożem wlać 220 g mleka, dodać 25 g pokruszonych drożdży, wsypać 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać - temperatura 37°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 500 g mąki, 80 g cukru, 1 jajko, 80 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.
6. Uchylić pokrywę, ciasto pozostawić do wyrastania na 30 minut.
7. Zamknąć pokrywę dzbanka z ciastem, wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 3.
8. 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.

9. W każdym placuszku, na środku zrobić zagłębienia na truskawki. Każdą drożdżówkę posmarować rozkłóconym jajkiem. W zagłębienia wsypać niewielką ilość bułki tartej, następnie kawałki truskawek. Każdą drożdżówkę obficie posypać kruszonką.
 10. Drożdżówki włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec ok 20 minut aż kruszonka będzie rumiana.
 11. Wyjąć z piekarnika, przestudzić.
 12. 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.