





# Ciasto drożdżowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180-190 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 1 kilogram
- drożdże - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleko - 500 mililitrów
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 200 gramów
- olej - 50 mililitrów
- sól - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### dodatkowo

- tłuszcz do formy - 1 unit
- Jajko do posmarowania ciasta - 1 sztuka

### kruszonka

- mąka - 80 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- cukier waniliowy - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Sposób wykonania ciasta: Mąkę przesiej do miski, roztop Kasię. Przygotuj rozczyń drożdżowy – rozetrzyj drożdże z łyżką cukru i łyżką mąki, dodaj ciepłego mleka i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
2. Będziesz mogła sprawdzić przy okazji czy drożdże są dobre, jeśli rozczyń nie będzie rósł, to lepiej nie wykorzystuj tych drożdży do ciasta, bo prawdopodobnie nie urosnie.
3. Gdy rozczyń będzie sobie rósł utrzyj żółtka z cukrem.
4. Do miski z mąką dodaj wyrośnięty rozczyń, utarte żółtka z cukrem, ciepłe mleko, sól, cukier i dobrze wyrabiaj ręką.
5. Gdy już będzie wyrobione dodaj rozpuszczoną, ciepłą Kasię i olej.
6. Teraz trochę przyłóż się do pracy i wyrabiaj ciasto tak długo, aż będzie odchodziło od ręki.
7. Dobrze wyrobione ciasto uformuj w kulę i przypudruj je po wierzchu mąką.
8. Nakryj miskę kołderką (ściereczką), aby ciepło nie uciekało i postaw ją w ciepłym miejscu.
9. Od czasu do czasu zaglądaj pod „kołderkę” (nie rób tego za często, bo ono tego nie lubi) i sprawdzaj jak dużo ciasto urosło. Proces ten trwa różnie, czasami, gdy drożdże są bardzo dobre, wystarczy nawet pół godziny, czasem godzinę, a nawet i dłużej.
10. Gdy ciasto już wyrośnie, przełóż je na stół posypany mąką i zagnieć ponownie.
11. Przed wstawieniem do pieca posmaruj ciasto rozmaconym jajkiem lub jeśli wolisz, posyp kruszonką.
12. Ciasto należy upiec na piękny złocisty kolor. Możesz sprawdzić, czy jest w środku upieczone nakłuwając go suchym patyczkiem, nie rób tego za często, bo otwierając stale piekarnik możesz przyczynić się do zakalca.
13. Piec w temp. 180-190 stopni.
14. Sposób wykonania kruszonki: Wszystkie składniki ugnieść na jednolitą masę i schłodzić w lodówce.

15. Gotową kruszonkę rozdrabniać palcami na ciasto albo ścierać na grubej tarce. To jest mała porcja, przy większej ilości ciasta lepiej zrobić od razu podwójną porcję.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)