





przepisy.pl

# Ciasto drożdżowe najlepsze na świecie



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  190 °C 

## Składniki:

### ciasto

- sól - 1 szczypta
- mleko - 100 mililitrów
- drożdże suszone - 0.5 opakowań
- cukier - 50 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- mąka pszenna - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka

### krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 30 gramów
- bułka tarta - 1 łyżka
- nektarynki - 3 sztuki
- borówki - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozmieszać z mlekiem i cukrem, wlać na dno maszyny, dodać jajko, obie mąki, oliwę i sól.
2. Włączyć program mieszania.
3. Ja dosypałam w trakcie jeszcze 1 łyżkę mąki, ponieważ moje ciasto było zbyt lepiące.
4. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, przełożyć na stolnicę, rozwałkować na prostokąt.
5. Nektarynki sparzyć, obrać, borówki umyć.
6. Owoce wymieszać z cukrem waniliowym i bułką.
7. Na cieście rozłożyć kawałki Kasi, wysypać na to owoce i posypać cukrem zwykłym.
8. Zwinąć jak roladę, przełożyć zwinięciem do spodu.
9. Przeciąć ciasto wzdłuż, zapleść ciasto jak warkocz (u mnie to były raptem dwa przełożenia) i zwinąć w okrąg.
10. Wyłożyć na blachę przykrytą papierem do pieczenia i odstawić do podwojenia wielkości.
11. Piec ok. 30 – 40 min. w temp. 190 st. (należy kontrolować, ciasto się dość szybko pieczenie).
12. Ostudzić posypać cukrem pudrem.
13. Ciasto jest równie świeże następnego dnia i po prostu pyszne.

---

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)