





przepisy.pl

# Ciasto drożdżowe podstawowe



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 400 gramów
- cukier - 100 gramów
- mleko - 125 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- świeże drożdże - 20 gramów
- sól - 1 szczypta

### kruszonka

- mąka - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj rozczyń: W miseczce pokrusz drożdże, dodaj po łyżce cukru i mąki i tyle letniego mleka by rozczyń miał gęstość śmietany. Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Do miski przesiej resztę mąki, dodaj cukier, jajka i sól. Wlej rozczyń i resztę mleka. Wszystko wymieszaj mieszadłami miksera. Pod koniec mieszania dodaj rozpuszczoną i przestudzoną Kasię i jeszcze raz wymieszaj.
3. Ciasto przełóż na oprószony mąką stół i zagniataj aż zacznie odchodzić od rąk. Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia.
4. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz zagnieć i nadaj mu odpowiednią formę (babkę, warkocz, bułeczkę). Ułóż w wyłożonej papierem do pieczenia formie i odstaw do ponownego wyrośnięcia.
5. Wszystkie składniki na kruszonkę włóż do miski i zagnieć w palcach na kruszonkę.
6. Wyrośnięte ciasto posmaruj jajkiem wymieszanym z łyżką wody i posyp kruszonką. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz 30 - 40 minut. Po upieczeniu sprawdź patyczkiem czy ciasto jest suche.

---

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)