





przepisy.pl

# Ciasto drożdżowe z jagodami i kruszonką



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 8.5 dekagramów
- cukier - 8.5 dekagramów
- drożdże - 5 dekagramów
- mąka - 50 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- jagody - 1 litr
- mąka - 200 gramów
- cukier - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i podgrzany mlekiem.
2. Rozczyn pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
3. Kasię roztopić w rondelku.
4. Mąkę przesiać do miski i zrobić dołek, do którego wlewamy wyrośnięty rozczyn.
5. Przykrywamy ręcznikiem i zostawiamy na ok. 20 min. w ciepłym miejscu.
6. Następnie dodajemy wszystkie pozostałe składniki i dokładnie wyrabiamy ciasto.
7. Ciasto jeszcze raz odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
8. Na koniec ciasto rozwałkować i wyłożyć nim blachę.
9. Na ciasto wysypujemy jagody.
10. Piec 40-45 min. w 200 stopniach. Po wyjęciu z piekarnika posypać cukrem.

---

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)