



# Ciasto drożdżowe z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier - 0.6 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- esencja cytrynowa - 1 unit
- skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- wydrylowane wiśnie - 60 dekagramów
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Kasię wstawiamy w rondelku do gorącej wody, by się roztopiła, a następnie odstawiamy do wystygnięcia. Mąkę przesiewamy mieszamy z rozrobionymi w odrobinie ciepłego mleka drożdżami oraz solą. Dodaj resztę letniego mleka, cukier, całe jajo, żółtka i skórkę cytrynową lub aromat cytrynowy.
2. Wyrabiamy ciasto, dodając pod koniec schłodzoną Kasię i wyrabiamy, aż ciasto będzie odstawać od boków i dna naczynia, oraz od naszych dłoni. Nakrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.
3. Wiśnie po umyciu i wydrylowaniu lekko odsączamy z nadmiaru soku na sicie.
4. Blachę 22 x 37 cm smarujemy Kasią i oprószamy bułką tartą lub mąką.
5. Ciasto rozciągamy na stolnicy na wymiary blaszki, wykładamy na nie wiśnie posypujemy bułką tartą zmieszaną z cukrem i zwijamy ciasto tak jak na struclę.
6. Wykładamy ciasto na blaszkę i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 15 minut.
7. Pieczemy ciasto 45 min. w temp. 180 st.
8. Gotowe ciasto posypujemy cukrem pudrem lub pozostawiamy bez posypki.

---

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)