





przepisy.pl

Drożdżowy z rabarbarem i kruszonką



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  175 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 sztuk
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- rabarbar - 6 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z cukrem palcami na masę konsystencji śmietany. W mleku rozpuścić Kasię i ostudzić tak, aby było ciepłe, ale nie gorące.
2. Wlać do drożdży, wbić jajka i dodać mąkę. Wyrabiać długo ręką, aż w cieście zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza.
3. Posypać delikatnie mąką wierzch i przykryć lnianą ściereczką. Odstawić do wyrośnięcia.
4. Rabarbar umyć, obrać i pokroić na 1 cm kawałki. Można też dodać 2 jabłka pokrojone w kostkę.
5. Ciasto, gdy podwoi swoją objętość, przerobić dokładnie jeszcze raz i wyłożyć na wysmarowaną Kasią i posypaną bułką tartą blachę (dużą) lub do dwóch podłużnych keksówek.
6. Rozłożyć równomiernie rabarbar. Pokruszyć w miseczce składniki kruszonki, tak aby się rozsypywała i nałożyć na rabarbar.
7. Piec w piekarniku nagrzanym do 175 stopni przez ok. 30-45 minut. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl