

Drożdżowe ciasto z rodzynkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: sylwiachmiel, dnia 6 Stycznia 2011r. o 12:58

Tagi: deser, ciasto, drożdżowe, bakalie, rodzynki

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka dania jarskie pieczywo potrawy mączne

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
drożdże w proszku	30	g	dodatki
woda	3	łyżka	płyny i sosy
mąka dowolna	5	szklanka	dodatki
cukier	3/4	szklanka	dodatki
sól	pół	łyżeczka	przyprawy i zioła
jajo kurze	3	szt.	nabiał
masło	1	szklanka	nabiał
mleko	3/4	szklanka	nabiał
cytryna	1	szt.	owoce
rodzynki	1	szklanka	dodatki

Opis

Drożdże rozcieramy z łyżeczką cukru, mieszamy z ciepłą wodą, odstawiamy na 5 minut.

Rozczyn przelewamy do miski, mieszamy z ciepłym mlekiem. Wsypujemy 2 szklanki mąki, cukier i sól, dodajemy po jednym jajku. Mieszamy aż składniki się połączą. Wsypujemy namoczone i odsączone wcześniej rodzynki. Wsypujemy skórkę cytrynową (1 łyżka). Dodajemy stopione masło, mieszamy. Wsypujemy 2 ½ szklanki mąki i zagniatamy przez 5 minut, gdyby ciasto było za rzadkie to dosypujemy pozostałą mąkę.

Przekładamy ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy w ciepłym miejscu do podwojenia objętości. Układamy na blaszce i odstawiamy w ciepłe miejsce do ponownego wyrośnięcia. Smarujemy żółtkiem roztrzepanym z łyżką wody. Pieczemy.

Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 55min.
 Cana:
 Liczba kalorii: