Placek drożdżowy z kruszonką

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1643 razy.

Rozczyn:
2 dag drożdży
1/2 dag cukru
mleko
Ciasto:
2 żółtka
1 jajo
9 dag cukru
40 dag mąki
ok. 1/2 szklanki mleka
12 dag masła
skórka cytrynowa
sól
4 dag skórki pomarańczowej
Kruszonka:
2 łyżki wyrośniętego ciasta na placek
3 dag mąki
3 dag masła
3 dag cukru pudru
(cynamon)
jajo do smarowania
1 dag cukru z wanilią do posypania
masło do smarowania formy

Przygotować brytfannę do pieczenia ciasta. Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe według wskazówek podanych we wstępie. Ciasto postawić do pierwszego wyrastania.
Przygotować kruszonkę: z wyrośniętego ciasta na placek odłożyć 2 łyżki, wymieszać na talerzu z mąką i cukrem. Stopić masło, wlać do kruszonki, dodać cynamonu lub wanilii i zatrzeć łyżką. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę, rozciągnąć je aż do brzegów, wygładzić , posmarować jajem, posypać kruszonką, ścierając ją na tarce nad ciastem, placek postawić do powtórnego wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto upiec na złoty kolor (ok. 45 min.), gorące posypać cukrem waniliowym. Ciasto wyłożyć , ostudzić na stolnicy; gdy ostygnie, krajać na kawałki kwadratowe lub prostokątne (około 18 sztuk). Ułożyć na półmisku.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD