

CIASTO DROŻDŻOWE BEZ WYRABIANIA

Ciasto drożdżowe bez wyrabiania to idealne ciasto dla niecierpliwych, czyli dla mnie! Nie lubię czekania, aż ciasto drożdżowe wyrośnie. Nigdy też nie przepadałam za tego rodzaju ciastem. Ale gdy w ubiegłym roku siostra poczęstowała mnie swoim ciastem ze śliwkami zjadłam pół blachy! Od razu też poprosiłam o przepis dla Was :). Zapraszam i życzę smacznego!

Polecam również [drożdżówki z cynamonem](#).

Składniki, forma 23×33 cm:

- 3 jajka, rozm 'L'
- 120 g cukru
- 250 ml oleju rzepakowego
- 450 g mąki pszennej
- 33 g drożdży
- 180 ml ciepłego mleka

Wykonanie:

1. Przygotowujemy rozczyń ze świeżych drożdży. Drożdże kruszymy i zasypujemy 2 łyżkami cukru. Dodajemy ciepłe mleko (nie gorącego) i dokładnie mieszamy, aż drożdże całkowicie się rozpuszczą. Dodajemy 2 łyżki mąki i dokładnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, bez przeciągów, na ok 20-30 minut. **Wszystkie składniki na rozczyń bierzemy ze składników na ciasto.**
2. W dużej misce, za pomocą różgi kuchennej (można użyć miksera), mieszamy dokładnie jajka, cukier i olej. Dodajemy mąkę i wyrośnięty rozczyń z drożdży. Dokładnie wszystko mieszamy (można wymieszać łyżką, jeśli różgą będzie ciężko). Ciasto wyjdzie luźne, lepiące się do rąk i takie ma być. Nie dodajemy więcej mąki.
3. Ciasto wykładamy do formy, wyłożonej papierem do pieczenia, **o wymiarach 23×33 cm** (forma może być trochę mniejsza, wtedy ciasto będzie wyższe).
4. Układamy na cieście owoce i posypujemy całość kruszonką.
5. Blachę z ciastem drożdżowym od razu **wkładamy do zimnego piekarnika**. Ustawiamy **temperaturę – 180°C (bez termoobiegu)**. **Od tego momentu pieczemy ok 45 minut lub dłużej, aż ciasto się zarumieni.**
6. Wyciągamy ciasto z piekarnika i studzimy. Dekorujemy lukrem.

Kruszonka:

- 100 g masła (min. 82% tłuszczu)
- 75 g cukru
- 160 – 170 g mąki pszennej

W małym rondelku topimy masło. Ściągamy rondel z ognia i dodajemy cukier. Krótko mieszamy. Dodajemy stopniowo mąkę, aż uzyskamy kruszące się ciasto.

Nie przesadzajmy z mąką, ponieważ za duża ilość powoduje, że kruszonka będzie się rozsypywać po upieczeniu.

Dodatkowo:

- owoce, np. śliwki, truskawki

Lukier do dekoracji ciasta drożdżowego bez wyrastania:

- 1 szkl cukru pudru
- kilka łyżek wody
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)

Do przesianego cukru pudru dodajemy sok z cytryny i kilka łyżek wody. Mieszymy dokładnie łyżką. Jeśli lukier wyjdzie za gęsty dodajemy kolejną łyżkę wody i mieszamy. Wodę dodajemy do momentu otrzymania odpowiedniej gęstości lukru. Aby zagęścić lukier dodajemy więcej cukru pudru.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Mrożone owoce wcześniej rozmrażamy.** Ciasto drożdżowe bez wyrabiania lepiej wtedy wyrasta. Mrożone, zimne owoce spowalniają wyrastanie ciasta drożdżowego.
3. Użyłam mąki pszennej, typ 450. Jak najbardziej można użyć mąki do ciast drożdżowych :).
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Piekąc z termoobiegiem zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.