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.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

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 rozczyn 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 ściereczka i odstawiamy w ciepłe miejsce, bez przeciągów, na ok 20-30 minut. **Wszystkie składniki na rozczyn bierzemy ze składników na ciasto.**
2. W dużej misce, za pomocą rózgi kuchennej (można użyć miksera), mieszamy dokładnie jajka, cukier i olej. Dodajemy mąkę i wyrośnięty rozczyn z drożdży. Dokładnie wszystko mieszamy (można wymieszać łyżką, jeśli rózgą 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 rondelek 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. Mieszamy 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!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.