DROŻDŻÓWKI Z MALINAMI – Raspberry Sweet Rolls

Drożdżówki z malinami znikają w pół godziny! Młodszemu synowi, który w tym roku krzywi się na widok malin, aż uszy się trzęsły, gdy zajadał się drożdżówką z tymi owocami :).
Drożdżówki z malinami udekorowałam dwoma różnymi lukrami, ponieważ na zrobienie malinowego lukru wpadłam w ostatniej chwili. Z białym wydawały mi się mało apetyczne ;). W tym przepisie wykorzystałam rozczyn ze świeżych drożdży. Jeśli jednak boicie się go zrobić, to przepis na ciasto z suchymi drożdżami znajdziecie w przepisie na Drożdżówki dyniowe. Autorka przepisu, z którego korzystałam wspomina, że można użyć serka mascarpone zamiast serka śmietankowego. Według niej, serek mascarpone wsiąka w ciasto podczas pieczenia, powodując tworzenie się szczelin w drożdżówkach. Z tego powodu użyłam serka śmietankowego :). Jeśli jednak zdecydujecie się na mascarpone, to zachęcam do pochwalenia się w komentarzach zdjęciem i opinią :).

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

Składniki na 10-12 drożdżówek:

- 15 g świeżych drożdży
- 50 g drobnego cukru
- 60 ml ciepłego mleka (nie gorące)
- 380 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- 120 ml wody
- 45 g masła, roztopione i przestudzone
- 1 jajko

Wykonanie:

1. Przygotowujemy rozczyn ze świeżych drożdży. Drożdże kruszymy i zasypujemy 1 łyżeczką cukru. Dodajemy 60 ml ciepłego mleka (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 misce lub na stolnicy mieszamy przesianą mąkę, cukier i sól. Dodajemy wodę, roztopione masło, jajko, wyrośnięty rozczyn i wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i jednolite (**ok 10 minut**). Ciasto powinno się lepić do rąk. Jeśli będzie się za bardzo kleić

możemy dodać trochę więcej mąki (ja dodałam ok 10 g).
3. Przekładamy ciasto do lekko oprószonej mąką miski. Przykrywamy ręcznikiem. Odstawiamy w ciepłe i bez przeciągów miejsce, aby podwoiło swoją objętość – **ok 1-1,5 godz**.
4. W międzyczasie przygotowujemy nadzienie.
5. Wyrośnie ciasto wykładamy na lekko podsypaną mąką stolnicę. Wałkiem do ciasta rozwałkowujemy je na kształt prostokąta o **wymiarach 45 x 30 cm**. Następnie smarujemy ciasto serkiem i wykładamy maliny. Tak przygotowane ciasto zwijamy na kształt długiej rolady. Ostrym nożem kroimy 'roladę' na 12 plastrów o grubości ok 3,5 cm każdy.
6. Rolki umieszczamy w formie o wymiarach **33×22 cm**. Przykrywamy ręcznikiem i odstawiamy ponownie do wyrośnięcia – **ok 45 min**. Następnie wkładamy formę do rozgrzanego piekarnika.
7. Pieczemy ok **20 do 25 minut w 180°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, aż się ładnie zarumienią. Wyciągamy i studzimy. Przestudzone drożdżówki z malinami dekorujemy lukrem.

Nadzienie:

- 200 g serka śmietankowego, typu Philadelphia/Milandia
- 5 łyżek cukru pudru, lub więcej do smaku
- 1,5 łyżki skrobi kukurydzianej
- starta skórka z 1 cytryny, opcjonalnie

W miseczce, za pomocą miksera, mieszamy serek, cukier puder, skrobię kukurydzianą i skórkę z cytryny, aż uzyskamy gładki krem śmietankowy.

Dodatkowo:

- ok 250 g świeżych/mrożonych malin

Lukier malinowy – Lukier owocowy:

- ok 100 g malin, świeżych lub mrożonych
- 1 łyżeczka cukru, opcjonalnie
- 1,5 szkl cukru pudru
- 1-2 łyżki gorącej wody, opcjonalnie

1. Owoce umieszczamy w małym rondelku i zasypujemy 1 łyżeczką cukru. Gotujemy na małym ogniu, aż owoce się 'rozpaćkają' i puszczą sok. Następnie otrzymane puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek/skórek.
2. Cukier puder przesiewamy i dodajemy do niego sok, łyżka po łyżce. Całość dokładnie mieszamy, aby nie było grudek. Dodajemy sok do momentu otrzymania pożądanej konsystencji.
3. Jeśli mimo dodania całego soku lukier nadal będzie gęsty, to możemy dodać trochę gorącej wody. Jeśli lukier wyjdzie za rzadki,

dodajemy więcej cukru pudru.
4. Biały lukier robimy w podobny sposób. Do 1,5 szklanki cukru pudru dodajemy 1 łyżkę soku z cytryny i kilka łyżek wody. Wodę dodajemy do tego momentu, aż otrzymamy odpowiednią gęstość lukru. Radzę najpierw dodać 2 łyżki, a potem stopniowo dodawać po jednej.
5. Jeśli chcecie polać drożdżówki z malinami dwoma lukrami, to radzę zrobić je z połowy porcji – 3/4 szkl cukru pudru.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz mrożonych malin i serka śmietankowego.
2. Użyłam mąki pszennej luksusowej, **typ 550**.
3. Ciasto drożdżowe im dłużej wyrabiane tym lepiej rośnie! Nie warto skracać czasu ugniatania :).
4. Zamiast noża możemy użyć nitki do krojenia ciasta.
5. Mrożonych malin nie rozmrażamy.
6. Nie jest konieczne gotowanie owoców, aby uzyskać sok do lukru. Można również użyć soku wyciśniętego z owoców.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło przepisu **Tutaj**.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.