

Placek drożdżowy z rodzynkami



No i wreszcie jakieś drożdżowe ciasto - chodziło za mną takie od tygodni. Pachnące, puszyste, dobrze wyrośnięte, podczas pieczenia nie można się doczekać choćby kawałeczka. Polecam, zwłaszcza przy takiej nieciekawej pogodzie.

Składniki na ciasto:

- 70g świeżych drożdży
- półtorej szklanki ciepłego mleka
- 4 żółtka
- 5 szklanek mąki pszennej (szklanka ok. 250g) - mnie zabrakło mąki, więc uzupełniłam ją szklanką skrobi kukurydzianej
- szklanka cukru
- szczypta soli

- 200g masła
- 2/3 szklanki rodzynek

Na lukier:

- 2/3 szklanki cukru pudru
- 2-3 łyżeczki wody

Na kruszonkę:

- 4-5 łyżek mąki krupczatki
- 4 łyżeczki cukru
- mniej niż ćwiartka kostki margaryny lub masła

Wykonanie:

1. Do miseczki wlewamy pół szklanki letniego mleka, wsypujemy dwie łyżeczki cukru i mieszamy. Wkruszamy drożdże, rozcieramy razem i odstawiamy wszystko w ciepłe miejsce do lekkiego wyrośnięcia.
2. Masło topimy w mikrofalówce lub w rondelku i odstawiamy, by przestygło.
3. Rodzynki zalewamy wrzącą wodą lub gorącym mlekiem (u mnie pół na pół).
4. Mąkę wsypujemy do dużej miski, dodajemy szczyptę soli oraz cukier, żółtka i resztę mleka oraz rozczyń z drożdży. Zagniatamy ręką. Do wyrobionego ciasta wlewamy masło i zarabiamy dalej, aż ciasto wypije cały tłuszcz. Wyrabiamy dalej. Dobrze wyrobione ciasto bez problemu odchodzi od rąk i od miski. Wsypujemy odcedzone rodzynki, mieszamy. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce.
5. Do miski wrzucamy masło na kruszonkę, dodajemy cukier i mąkę krupczatkę. Rozcieramy palcami aż powstaną grudki.
6. Wyrabiamy ciasto ponownie, tym razem tylko przez chwilę. Blaszkę (ok. 28cm x 24cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy ciasto, wyrównujemy powierzchnię, posypujemy kruszonką i odstawiamy na 20 minut do ponownego wyrośnięcia.
7. Nagrzewamy piekarnik do około 180 stopni Celsjusza. Ciasto pieczemy ok. 45-50 minut. Po upieczeniu pozostawiamy jeszcze na 15-20 minut w gorącym piekarniku.
8. Z cukru pudru i wody ucieramy lukier. Lukrujemy jeszcze ciepłe ciasto i zostawiamy do ostygnięcia.

