

# Ciasto drożdżowe z automatu



Moje (chyba) trzecie podejście do ciasta drożdżowego z maszyny do chleba. Ciągłe miałam problemy z proporcjami, raz nawet musiałam ratować ciasto i przekładać je do zwykłej formy, bo zaczynało uciekać z automatu. Teraz wreszcie trafiłam w dziesiątkę - zarówno z proporcjami i sposobem pieczenia. I ze smakiem też :) Pyszne, słodkie, puszyste, z chrupiącą kruszonką - bardzo polecam :)

## Składniki na ciasto:

- 350g mąki pszennej
- 20g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru do drożdży
- 75g cukru
- 70g miękkiego masła (prawdziwego, nie zastępujemy go margaryną)
- 120ml letniego mleka
- pół opakowania cukru wanilinowego (ok.8g)
- 2 całe jajka (roztrzepane)

## Składniki na kruszonkę:

- 50g mąki krupczatki (można dać pszenną)
- 25g białego cukru
- 25g masła

- pół opakowania cukru wanilinowego (ok. 8g)
- 1 łyżka brązowego cukru (można pominąć)

#### Wykonanie:

1. Na dno formy automatu wkruszamy drożdże, posypujemy łyżeczką cukru.
2. Kiedy drożdże się rozpułną, wlewamy letnie mleko, jajka, wsypujemy mąkę (tak, by zakryć płyny), cukry, dodajemy masło.
3. Maszynę nastawiamy na program "pieczywo słodkie" (u mnie program nr 4) lub "ekspres", wagę bochenka na 750g, skórke na najniższy poziom zrumienienia lub średni.
4. Ze składników ucieramy palcami kruszonkę i wstawiamy do lodówki.
5. W trakcie ostatniego wyrastania ciasta wyjmujemy haki do mieszania, rozkładamy ciasto równo w formie i przysypujemy kruszonką.
6. Po upieczeniu wyłączamy maszynę i zostawiamy formę w zamkniętym automacie na minimum pół godziny. Potem ciasto wyjmujemy i studzimy do końca, najlepiej na kratce. Świeże bardzo ciężko się kroi, więc lepiej poczekać, aż ostygnie - ja nie czekałam :D
7. W trakcie ostatniego mieszania do ciasta można dodać rodzynki (zalane uprzednio wrzątkiem lub gorącym mlekiem i odcedzone).
8. Zamiast kruszonki można ciasto polukrować - po upieczeniu i wyjęciu z formy.