Ciasto drożdżowe z rabarbarem

Słodkie ciasto i kwaskowy rabarbar. W zeszłym roku trochę się zagapiłam i właściwie przeoczyłam czas rabarbaru. W tym okazało się, że mam rabarbar u siebie w sadzie – nie wiem, jakim cudem do tej pory go nie zauważyłam :) Ale nic to, grunt, że jest. Proste ciasto, nieskomplikowane wyrabianie mikserem i niecała godzinka w piekarniku.

Składniki na ciasto:

- 225g mąki pszennej
- 60g masła
- 1 całe jajko
- 50g białego cukru
- pół szklanki ciepłego mleka
- cukier wanilinowy
- 15g świeżych drożdży
- 400g rabarbaru

Składniki na kruszonkę:

- 50g mąki krupczatki
- 50g białego cukru
- 50g masła

Wykonanie:

1. Rabarbar obieramy, myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę.

2. Drożdże wkruszamy do ciepłego mleka (nie gorącego), dodajemy łyżeczkę cukru, mieszamy, wsypujemy czubatą łyżeczkę mąki pszennej, mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia na około 15 minut.

3. Masło rozpuszczamy i odstawiamy do przestygnięcia.

4. Do miski wsypujemy mąkę, cukry, rozczyn z drożdży, dodajemy całe jajo i masło. Wyrabiamy mikserem wyposażonym w haki do ciasta drożdżowego, przykrywamy, po czym odstawiamy na pół godziny do wyrośnięcia.

5. Przygotowujemy kruszonkę, rozcierając składniki palcami, po czym wstawiamy ją do lodówki.

6. Wyrośnięte ciasto przekładamy do foremki (ok. 29cm x 16cm) wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem i wysypanej mąką pszenną. Posypujemy rabarbarem i kruszonką, przykrywamy i ponownie odstawiamy na dwadzieścia minut do wyrośnięcia.

7. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do ok. 180 stopni Celsjusza i pieczemy ok. 45-50 minut. Po upieczeniu zostawiamy na 10 minut w piekarniku.

8. Jeszcze ciepłe możemy polukrować, choć nie jest to konieczne.