

Placek drożdżowy z maślaną nutą



I znowu ciasto drożdżowe, ostatnio głównie takie piekę, choć po drodze przydarzyła nam się również babka piaskowa. Chciałam nawet wrzucić przepis, ale zanim się obejrzałam i zrobiłam jakieś sensowne zdjęcia, po cieście nie został nawet okruszek. Za to dzisiaj wrzucam prosty placek drożdżowy, puchaty i mięciutki, o maślanej nucie kruszonki, ze słodkim lukrem. Idealny na pochmurny, letni dzień.

Składniki na ciasto:

- 500g mąki pszennej
- 100g prawdziwego masła
- 2 całe jaja
- 120g cukru pudru
- 1 szklanka ciepłego mleka
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- opakowanie suszonych drożdży (7g)

Składniki na maślaną kruszonkę:

- 80g mąki krupczatki
- 80g białego cukru
- 100g masła

- 1 surowe żółtko jaja

Składniki na lukier:

- 3/4 szklanki cukru pudru
- 2-3 łyżeczki wody

Wykonanie:

1. Rozpuszczamy masło (w mikrofalówce lub w rondelku) i odstawiamy do ostygnięcia.
2. Do dużej miski wsypujemy mąkę, cukry oraz drożdże i mieszamy.
3. Dodajemy mleko, dwa całe jajka i wyrabiamy mikserem wyposażonym w haki do ciasta drożdżowego. Kiedy składniki się połączą, wlewamy ostudzone masło i miksujemy dalej. W chwili, gdy ciasto "wypije" cały tłuszcz i zacznie ładnie odchodzić od ścianek naczynia, wyłączamy mikser, przykrywamy ciasto ściereczką i odstawiamy na ok. 30 minut do wyrośnięcia.
4. Masło na kruszonkę kroimy na kawałeczki, wrzucamy do miski, dodajemy resztę składników i rozcieramy palcami. Kiedy potworzą się grudki, wstawiamy kruszonkę do lodówki.
5. Wyrośnięte ciasto przekładamy do foremki (ok. 30cm x 20cm) wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem i wysypanej mąką pszenną. Posypujemy obficie kruszonką.
6. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do ok. 180 stopni Celsjusza i pieczemy ok. 45 minut. Po upieczeniu zostawiamy na 10 minut w piekarniku.
7. Z cukru pudru i wody ucieramy gęsty lukier. Lukrujemy jeszcze gorące ciasto.

Kulinarnie

