

Placek drożdżowy z truskawkami



Lubicie wypieki z sezonowymi owocami? Truskawki, wiśnie, porzeczki – pyszne w połączeniu ze słodkim ciastem. Oczywiście na pierwszy ogień zawsze idą truskawki, bo pojawiają się najwcześniej. Miałam mały ich nadmiar, a ponieważ już od jakiegoś czasu chodziło za mną ciasto z owocami, padło dzisiaj na drożdżowe z truskawkami i cukrem pudrem. Upiekłam je dosłownie godzinę temu i musiałam odganiać od niego rodzinę, by szybko robić zdjęcie, bo bałam się, że nie zdążę go Wam zaprezentować :)

Składniki na ciasto:

- 70g świeżych drożdży
- 1,5 szklanki lekko ciepłego mleka
- 4 żółtka
- 500g mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- szczypta soli
- 150g prawdziwego masła
- truskawki (ok. 150g), tyle, by zakryć nimi dość gęsto ciasto w blasze
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Do miski wlewamy pół szklanki letniego mleka, wsypujemy dwie łyżeczki cukru, wkruszamy drożdże i wszystko rozcieramy razem. Odstawiamy na około 15 minut w ciepłe miejsce do lekkiego wyrośnięcia.
2. Masło topimy w mikrofalówce lub w rondelku i odstawiamy, by przestygło.
3. Mąkę wsypujemy do dużej miski, dodajemy szczyptę soli oraz cukier, żółtka i resztę mleka oraz wyrośnięty rozczyń z drożdży. Zagniatamy ręką lub mikserem wyposażonym w haki do wyrabiania drożdżowego ciasta. Do wyrobionego ciasta wlewamy masło i zarabiamy dalej, aż ciasto wypije cały tłuszcz. Ciasto to jest dość luźne, więc nie przejmujcie się, że nie będzie odchodziło lekko i elegancko od rąk. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce.
4. Truskawki myjemy, odszypułkowujemy, przekrawamy na pół, jeśli są większe, to dzielimy je na cztery części.
5. Blaszke (ok. 28cm x 24cm) smarujemy tłuszczem i wysypujemy mąką (jeśli wolicie, można wysypać bułką tartą). Do blachy wkładamy ciasto, wyrównujemy powierzchnię i układamy na niej truskawki. Odstawiamy na 10-15 minut do ponownego wyrośnięcia.
7. Nagrzewamy piekarnik do około 180 stopni Celsjusza. Wstawiamy ciasto i pieczemy je ok. 45 minut. Po upieczeniu pozostawiamy jeszcze na 15 minut w gorącym piekarniku.
8. Wyjmujemy ciasto z piekarnika, a kiedy nieco przestygnie, posypujemy cukrem pudrem. Świeże ciężko się kroi, ale zapewniam, że i tak warto :)