

# Placek drożdżowy



Ciasto drożdżowe, do kawy czy herbaty, jako przekąska, a nawet jako kolacja lub podwieczorek, zawsze pasuje i chyba większości smakuje. Tutaj w wersji podstawowej, również dla tych, którzy "obawiają" się ciasta drożdżowego, bo nigdy im nie wychodzi. Proste i smaczne, bardzo polecam.

## Składniki na ciasto:

- ok. 240-250g mąki pszennej
- 50g prawdziwego masła (nie zastępujemy tutaj masła margaryną)
- 1 całe jajko
- 40g białego cukru
- 1/2 szklanki ciepłego mleka
- cukier wanilinowy (16g)
- 15g świeżych drożdży

## Składniki na kruszonkę:

- 40g mąki pszennej (lub krupczatki)
- 40g białego cukru
- 40g masła
- 15g brązowego cukru (opcjonalnie - jeśli go nie mamy, ilość białego cukru warto zwiększyć do 50g)

## Dodatkowo:

- cukier puder na lukier (ok. 3/4 szklanki)
- kilka łyżeczek wody

#### Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do ciepłego mleka (letniego, nie gorącego), dodajemy łyżeczkę cukru, mieszamy i odstawiamy do lekkiego wyrośnięcia na około 15 minut.
2. Masło rozpuszczamy (w rondelku bądź mikrofalach) i odstawiamy do przestygnięcia.
3. Do miski wsypujemy mąkę, cukier i połowę cukru wanilinowego, dodajemy rozczynek z drożdży i całe jajko. Wyrabiamy ręcznie. Jeśli ciasto jest zbyt mokre, dodajemy po odrobinie mąkę. Ciasto będzie dość luźne, jednak nie powinno mocno lepić się do rąk. Dolewamy rozpuszczone masło, zarabiamy. Kiedy ciasto wypije cały tłuszcz, zostawiamy ciasto w misce, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na godzinę.
4. Przygotowujemy kruszonkę rozcierając składniki palcami, dodając resztę cukru wanilinowego, po czym wstawiamy ją do lodówki.
5. Wyrośnięte ciasto przekładamy do niedużej foremki (ok. 28cm x 24cm) wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem i wysypanej mąką pszenną. Posypujemy kruszonką, przykrywamy ściereczką i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia, tym razem na pół godziny.
8. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do ok. 200 stopni Celsjusza i pieczemy ok. 40 minut. Po upieczeniu zostawiamy je w piekarniku na ok. 10 minut, a w międzyczasie przygotowujemy lukier.
9. Do cukru pudru dolewamy 2 łyżeczki wody i energicznie ucieramy, jeśli jest zbyt gęsty, dolewamy odrobinę wody. Lukier powinien mieć gęstą konsystencję, gładką i dającą się wylewać.
10. Lukrujemy jeszcze ciepłe ciasto.



Kulinarnie