

Drożdżowe łabędzie z lukrem



Ponownie drożdżówki, ale tym razem w mniejszej wersji, w kształcie łabędków i dodatkowo z lukrem. Zamiast lukru można je oprószyć cukrem pudrem. Nie za słodkie, idealne do herbaty i na drugie śniadanie czy kolację. Z podanych proporcji wychodzi 8 sztuk.

Składniki na ciasto:

- 270g mąki pszennej
- 4 łyżki cukru
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 25g świeżych drożdży
- pół szklanki letniego mleka
- 2 łyżki letniej wody
- ok. 20g roztopionego masła (prawdziwego, minimum 82%)
- szczypta soli

Składniki na lukier:

- ok. 1 szklanki cukru pudru
- woda

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do dużej miski, dodajemy 3 łyżki cukru, rozcieramy razem. Wlewamy letnie mleko, mieszamy. Dodajemy 3 łyżki mąki. Mieszamy, po czym odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 20 minut.
2. Kiedy odczyn wyrośnie, wsypujemy do niego mąkę, wbijamy całe jajko, wsypujemy szczyptę soli, cukier oraz wlewamy wodę. Wyrabiamy wszystko razem najlepiej rękami. Kiedy składniki dobrze się połączą, wlewamy stopione, ciepłe masło (ale nie gorące) i wyrabiamy całość, aż ciasto wypije cały tłuszcz. Przykrywamy je wówczas ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 40 minut.
3. Po tym czasie ciasto powinno podwoić swoją objętość. Lekko je zagniatamy, by wypuściło powietrze, dzielimy na osiem równych części i każdą rozwałkowujemy na cienki okrągły placek. Każde kółeczko składamy na pół, robimy nacięcia jak pokazałam na zdjęciu i formujemy łabędzia (sposób zgapiony z czeluści Internetu, niestety nie pamiętam już, skąd).



4. Drożdżówki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując pomiędzy nimi większe odległości (urosną!). Odstawiamy pod przykryciem na 20 minut, by jeszcze podrosły.
5. Każdą drożdżówkę smarujemy rozbełtanym żółtkiem.
6. Pieczemy 25 minut w piekarniku nagrzanym do 180-190 stopni Celsjusza.
7. Po upieczeniu studzimy przez 10 minut na kratce. Lukrujemy jeszcze ciepłe. Do cukru pudru dodajemy po trochu wody i ucieramy, aż lukier nabierze gęstej, ale lejącej się konsystencji. Kiedy zastygnie, malujemy łabędziom oczka - ja to zrobiłam cukrowym pisakiem, ale można użyć czekoladowej posypki, kawałka skórki pomarańczowej albo rodzynek.