

Drożdżówki z dżemem



Sobotnie popołudnie, relaks i zapach drożdżowego, domowego ciasta - tak pachnie prawdziwy dom. Dzisiaj polecam nietrudne w wykonaniu drożdżówki z dżemem. Najpyszniejsze ciepłutkie i świeże, u nas zniknęły w mgnieniu oka na kolację. Z podanych składników wychodzi 5-6 sztuk.

Składniki na ciasto:

- 280g mąki pszennej
- 3 łyżki białego cukru
- 2 łyżki brązowego cukru
- opakowanie cukru wanilinowego (16g) lub łyżka prawdziwego cukru waniliowego
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 25g świeżych drożdży
- pół szklanki letniego mleka
- 2 łyżki letniej wody
- 25g roztopionego masła (prawdziwego, minimum 82%)
- szczypta soli

Składniki na lukier:

- ok. 3/4 szklanki cukru pudru
- woda

Dodatkowo:

- ok. 3-4 łyżki stołowe dżemu

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, cukry 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. 40-50 minut.
3. Po tym czasie ciasto powinno podwoić swoją objętość. Lekko je zagniatamy, by wypuściło powietrze, dzielimy na dwie równe części i każdą rozwałkowujemy na cienki okrągły placek. Połowę każdego placka smarujemy dżemem, składamy i lekko dociskamy. Kroimy na paski, każdy skręcamy i zwijamy je spiralnie, formując bułeczki - oczywiście można zwinąć drożdżówki w każdy inny, dowolny sposób.
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 żółtkiem rozbełtanym z odrobiną mleka.
6. Pieczemy ok. 35 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 troszku wody i ucieramy, aż lukier nabierze gęstej, ale lejącej się konsystencji.



Kulinarnie