

## Ciasto drożdżowe z budyniem i owocami



czas przygotowania: **110 min**



poziom trudności: **trudny**



### Składniki

#### CIASTO DROŻDŻOWE:

- mąka pszenna (orkiszowa) – 2 pełne szklanki
- mleko – 140ml
- jajko – 1 sztuka
- olej – 4 łyżki
- cukier – 1,5 łyżki
- drożdże suszone instant Gellwe – 7g

#### BUDYŃ:

- Budyń śmietankowy Gellwe – 1 opakowanie
- mleko – 400ml
- cukier – 1,5 łyżki

#### DODATKI:

- owoce (np. borówki, maliny) – wedle uznania

### Sposób przygotowania

- 1 Przygotuj budyń: Z 400 ml mleka odlej około 1/4 szklanki. Wsyp proszek budyniowy, dodaj cukier i dokładnie wymieszaj. Pozostałe mleko zagotuj, następnie wlej rozrobiony budyń i mieszaj, aż zgęstnieje. Odstaw do przestudzenia.
- 2 Przygotuj ciasto drożdżowe: Mąkę przesiej do miski, dodaj cukier oraz drożdże suszone. Wlej ciepłe mleko, dodaj olej i jajko. Wyrabiaj ciasto do uzyskania gładkiej, jednolitej masy (w razie potrzeby delikatnie podsyp mąką).
- 3 Przykryj miskę ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, aż ciasto podwoi swoją objętość.
- 4 Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na cienki prostokąt. Przenieś je na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na środku rozsmaruj budyń i posyp owocami.
- 5 Boki ciasta natnij w paski i przeplataj je naprzemiennie, zakrywając nadzienie. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25 minut, aż ciasto się zarumieni.
- 6 Po upieczeniu lekko przestudź. Podawaj jako deser lub słodki dodatek do kawy.



## ***Produkty Gellwe użyte w przepisie Ciasto drożdżowe z budyniem i owocami***



### ***Drożdże suche 7g***

Drożdże suszone instant Gellwe to niezawodny wybór do domowych wypieków, który nie wymaga rozrabiania i zapewnia szybkie oraz równomierne wyrastanie ciasta. 1 opakowanie drożdży instant 7g odpowiada 25 g drożdży świeżych.

Opakowanie zawiera 7g



### ***Budyń śmietankowy***

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g