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