Ciasto drożdżowe à la kruche z pomarańczową konfiturą

czas przygotowania: 140 min

poziom trudności: trudny



Składniki

- Mąka pszenna - 500 g
- Mleko - 1 szklanka
- Żółtka - 10 sztuk
- Drożdże - 80 g
- Cukier wanilinowy Gellwe - 1 torebka 15 g
- Cukier - 1 szklanka
- Masło - 3 szklanki
- Rodzynki - 2 łyżki
- Konfitura z pomarańczy - 350 g
- Aromat cytrynowy Gellwe - 1 fiolka

Sposób przygotowania

1. Konfiturę podgrzej, następnie przecedź przez sito, zachowując oddzielnie owoce i syrop.
2. Przygotowuj rozczyn z niewielkiej ilości mąki oraz drożdży rozpuszczonych w ciepłym mleku.
3. Gdy drożdże wyrosną, dosyp resztę mąki, dodaj żółtka utarte z cukrem, aromat cytrynowy Gellwe oraz cukier wanilinowy Gellwe.
4. Całość dokładnie wyrób, po czym przykryj ściereczką lnianą i pozostaw do wyrośnięcia.
5. Następnie jeszcze raz wyrób ciasto razem ze stopionym masłem. Pod koniec wyrabiania dodaj rodzynki.
6. Po przełożeniu do formy ułóż na nie owoce z konfitury.
7. Ciasto piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°c przez około 1 godzinę.
8. Ciasto po przestudzeniu posmaruj syropem pozostałym z konfitur.

9 Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto drożdżowe à la kruche z pomarańczową konfiturą



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g



Aromat cytrynowy

Aromat cytrynowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml