Strucla drożdżowa z marmoladą

czas przygotowania: **90 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 350 g
- Aromat cytrynowy Gellwe - 2 łyżeczki
- cukier - 100 g
- mleko - 1/2 szklanki
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- świeże drożdże - 20 g
- sól - szczypta
- masło - 50 g

LUKIER:

- cukier puder - 100 g
- łyżka wody - 2 łyżki

DODATKOWO:

- twarda marmolada - wedle uznania
- bakalie - bakalie

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Drożdże włóż do kubka, dodaj łyżkę mąki i łyżkę cukru i dodaj tyle mleka, by otrzymana masa miała konsystencję śmietanki. Odstaw w ciepłe miejsce by drożdże podwoiły objętość.
2. Masło roztop w rondelku i przestudź.
3. Do miski wsyp pozostałą mąkę, cukier i sól, wbij jajka i wyrośnięty zaczyn drożdżowy. Dodaj mleko i aromat cytrynowy. Wszystko razem wymieszaj hakiem robota kuchennego (lub ręką). Gdy wszystkie składniki się połączą, dodaj masło i jeszcze raz dokładnie wyrób.
4. Przykryj ściereczką i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce by podrosło.
5. Wyrośnięte ciasto wyłóż na podsypany mąką stół i zagniataj, aż zacznie odchodzić od rąk. Następnie rozwałkuj na duży prostokąt i posmaruj marmoladą. Ciasto zroluj i ułóż na płaskiej blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia, formując pierścień. Ponownie odstaw na 30 minut do wyrośnięcia.
6. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 40 minut w 180°C.
7. Przygotuj lukier. Cukier puder utrzyj z wodą na gładki lukier.

8 Upieczone ciasto polej lukrem i udekoruj bakaliami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie Strucla drożdżowa z marmoladą

Aromat cytrynowy

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

Opakowanie zawiera: 12ml