

Ciasto drożdżowe z budyniem i owocami

Czas przygotowania: **110 min**



| Potrzebne produkty Gellwe | Składniki |
|--|--|
| <p>Drożdże suche 7g Budyńśmietankowy</p> | <p>CIASTO DROŻDŻOWE - Składniki mąka pszenna (orkiszowa) - 2 pełne szklanki mleko - 140ml jajko - 1 sztuka olej - 4 łyżki cukier - 1,5 łyżki drożdże suszone instant Gellwe - 7g</p> <p>BUDYŃ - Składniki Budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie mleko - 400ml cukier - 1,5 łyżki</p> <p>DODATKI - Składniki owoce (np, borówki, maliny) - wedle uznania</p> |

| Krok | Opis 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.