

# Drożdżowy placek z rabarbarem i kruszonką

Puszyste, mięciutkie ciasto drożdżowe z rabarbarem. Świetny przepis na lato i nie tylko!

24 porcji



średni

40 Min.



## Składniki:

### Ciasto drożdżowe:

300 ml mleka  
100 g masła  
500 g mąki  
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera lub 25 g drożdży świeżych  
1 szczypta soli  
120 g cukru  
2 łyżeczki Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera  
2 szt. jajek  
3 łodygi rabarbaru

### Kruszonka:

100 g masła (zimnego)  
100 g cukru  
150 g mąki

## 1 Sposób przygotowania:

Mleko lekko podgrzej, a masło roztop i odstaw do przestygnięcia.

Mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże i dokładnie wymieszaj.

Następnie dodaj sól, cukier, cukier wanilinowy, jajka i letnie mleko (i zaczyn).

Całość zagnieć i pod koniec dodaj roztopione masło, po czym dokładnie wyrób.

Przygotowane ciasto przykryj ściereczką, tak by go nie dotykała i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

W międzyczasie dużą blachę o wym. 38 x 25 cm wysmaruj masłem i oprósz mąką.

Rabarbar umyj i pokrój na kawałki o szer. 1 cm.



## 2 Kruszonka:

Z mąki, cukru i masła zagnieć kruszonkę, włóż do schłodzenia do lodówki.

Wyrośnięte ciasto równomiernie rozłóż w formie, delikatnie rozciągając dłońmi.

W ciasto powtykaj kawałki rabarbaru. Na koniec posyp kruszonką.

Formę przykryj ściereczką i odstaw jeszcze na ok. 15 minut do wyrośnięcia.

## 3 Pieczenie:

Po tym czasie ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 45 - 50 min.**

Po upieczeniu wyjmij i odstaw do wystudzenia.

### Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeśli używasz drożdży świeżych zrób zaczyn (odlej 50 ml podgrzanego wcześniej mleka, dodaj łyżkę mąki, łyżeczkę cukru i pokruszone drożdże, wymieszaj i odstaw na 10-15 min do podwojenia objętości).

Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

