




Duża drożdżówka z serem i truskawkami

Puszyste ciasto drożdżowe na drożdżach suszonych z serem, truskawkami i lukrem. Idealne na dużą blachę!

ok. 30 porcji    średni ● ● ● 180 Min.



Składniki:

Ciasto:

1000 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 14 g Dr. Oetkera
0,25 łyżeczki soli
250 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
500 ml wody (cieplej)
2 szt. jajek
2 szt. żółtek
200 g masła (rozpuszczonego)

Obłożenie:

400 g twarogu
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
80 g cukru
1 szt. jajka
500 g truskawek

Lukier:

100 g cukru pudru
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka wody (wrzącej)

1 Ciasto:

Mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże, sól, cukier oraz cukier wanilinowy i dokładnie wymieszaj. Ciepłą wodę wymieszaj z jajkami oraz z żółtkami i przelej do ciasta. Zagniataj do połączenia składników, na koniec dodaj roztopione masło. Zagniataj do momentu połączenia składników. Ciasto przykryj ściereczką lub miskę owiń folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce na około godzinę, do podwojenia objętości.

2 Obłożenie:

W trakcie rośnięcia ciasta przygotuj masę twarogową. Twarożek roznieć widelcem, dodaj cukry i jajko, dokładnie wymieszaj. Z truskawek usuń szypułki i pokrój na kawałki. Mrożone wcześniej rozmroź. Po wyrośnięciu ciasto krótko zagnieć i przełóż na blachę z wyposażenia piekarnika, wyłożoną papierem do pieczenia lub natłuszczoną masłem i obsypaną mąką. Ciasto delikatnie rozprowadź ciasto na całej blasze.

Na ciasto wyłóż łyżką kleksy twarozku oraz kawałki truskawek. Odstaw do ponownego wyrastania w ciepłe miejsce na około 30 minut.



③ **Pieczenie:**

Piecz do tzw. suchego patyczka. Upieczone ciasto pozostaw do wystudzenia.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 50 min.

④ **Lukier:**

Z podanych składników przygotuj lukier. Cukier puder przesiej przez sitko do miski, dodaj sok z cytryny i wrzątek. Dokładnie wymieszaj i łyżką przeleważ na ciasto.

