

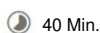
Koszyczek wielkanocny drożdżowy

Nie tylko na kurczaczki koszyk na stół wielkanocny

1 porcja



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 100 ml mleka (ciepłego)
- 20 g masła
- 35 g cukru
- 1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
- 1 szt. jajka
- 200 g mąki
- 0,5 opak. Drożdży suszonych instant
- 7 g Dr. Oetkera
- 1 szczypta soli
- 1 szt. jajka do posmarowania

1 Sposób przygotowania:

Mleko podgrzej, masło rozpuść. Do letniego mleka dodaj rozpuszczone masło, cukier, cukier wanilinowy, roztrzepane jajko i całość wymieszaj. W misce wymieszaj mąkę, drożdże oraz sól, następnie dodaj płynne składniki. Całość wyrabiaj, aż ciasto będzie jednolite i elastyczne. Ciasto odstaw w ciepłe miejsce przykryte ściereczką, aż podwoi swoją objętość.

Przygotuj formę do pieczenia babki o śr. ok. 20 cm, którą posmaruj po zewnętrznej stronie masłem i obsyp bułką tartą.

Wyrośnięte ciasto wyłóż na stolnicę i rozwałkuj. Wycinaj paski o szerokości ok. 1 cm. Z pasków uformuj wałeczki. Na formie do babki, ułożonej do góry dnem, układaj pionowo paski, od czubka naczynia do brzegów. Między paskami powinny być ok. 1 - 2 cm odstępy. Z ciasta wytnij krążek i przyklej go na czubku babki, tak by skleić paski koszyczka – to będzie dno koszyczka. Zrób jeden długi wałeczek i przyklej go dookoła formy w najszerszym miejscu koszyczka, tworząc jego rant.

Z pozostałego ciasta zrób dwa długie wałeczki. Skręć je ze sobą, tak by na końcach powstały pętelki. W otwory na końcach wsuń wałeczki z folii aluminiowej, by zachować kształt pętelki podczas pieczenia. Zapieczone ciasto wygnij w kształt pałąka i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Obok postaw formę z koszyczkiem. Całość odstaw na ok. 30 minut do ponownego wyrośnięcia.

2 Pieczenie:

Obie części koszyczka posmaruj dokładnie roztrzepanym jajkiem. Następnie wstaw koszyk do piekarnika. Jeżeli koszyczek będzie się za szybko rumienić to po 10 minutach zmniejsz temp. do 180°C.

Piekarnik elektryczny: 200 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

3 Dekorowanie:

Po ostygnięciu ostrożnie zdejmij koszyczek z formy. Przez pętelki w „pałąku” przepleć wstążkę i przywiąż wstążeczkami rączkę do koszyczka.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Wartości odżywcze nie uwzględniają dekoracji koszyczka.