Drożdżowy placek

Przepis dodany przez użytkownika Anonim

Bardzo smaczne ciasto.

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- mąka pszenna - 1 kg
- mleko - 1 szkl.
- żółtka - 10 szt.
- drożdże - 8 dag
- cukier puder - 1 szkl.
- roztopione masło - 1/2 szkl.
- sól - szczypta(y)
- skórka otarta z cytryn - 2 szt.
- starta laska wanilii - 1 szt.
- tłuszcz do wysmarowania formy -
- jajko - 1 szt.
- rodzynki -

Etapy przyrządzania:

1. Rozkruszone drożdże z dodatkiem łyżki cukru pudru rozprowadzamy w 1/3 szklanki ciepłego mleka,odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Do miski wsypujemy 2 szklanki mąki,pozostałe mleko zagotowujemy,wrzącym zalewamy mąkę,rozcieramy drewnianą łyżką,by nie było grudek,odstawiamy do przechłodzenia.
3. Letnie łączymy z wyrośniętymi drożdżami,przykrywamy,stawiamy w ciepłym miejscu, by wyrosło.
4. Żółtka z cukrem pudrem ucieramy na puch,łączymy z wyrośniętym zaczynem,dodajemy pozostałą mąkę, przesianą przez drobne sito,wanilię,skórkę z cytryny i wyrabiamy ciasto(ok.5 minut).
5. Gdy składniki się połączą, dodajemy letni tłuszcz i wyrabiamy nadal,aż ciasto będzie jednolite,sprężyste i lśniące.
6. Stawiamy w cieple do ponownego wyrośnięcia.
7. Gdy podwoi objętość,wykładamy do dokładnie wysmarowanej tłuszczem średniej formy(ciasta nie powinno być więcej niż na 1/3 wysokości).
8. Smarujemy wierzch roztrzepanym z 2 łyżkami wody jajkiem,posypujemy wcześniej przebranymi rodzynkami,wstawiamy do nagrzanego,niezbyt gorącego piekarnika,pieczemy przez 70-80 minut w temperaturze 160 stopni celcjusza,aż ciasto się zrumieni,a boki lekko odstają od formy.
9. Studzimy w formie,wyjmujemy zimne,dzielimy na zgrabne porcje,układamy na platerze.

Jak podawać?
Podajemy z konfiturami,powidłami lub domowym dżemem.

Uwagi:
Wyjęte z piekarnika zbyt wcześnie opadnie.