

## ćwiczenie 2

Paweł Pełszyk

15 Października 2023

# 1 Drożdżówki z rabarbarem i masą sernikową

## Składniki

- 200 ml mleka
- 15 g drożdży
- 100g i 6 łyżek cukru
- 550 g mąki pszennej *typ 500*
- 3 żółtka
- 2 jajka
- 1/4 łyżeczki soli
- 200 g zimnego masła
- 200 g mąki krupczatki
- około 3 pędy rabarbaru
- garść dowolnych owoców jagodowych, sezonowych
- 250 g twarogu
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2-3 łyżki śmietany
- 80 g miękkiego masła

## Przygotowanie

**MASA SEROWA:** 250 g twarogu 2 żółtka, cukier waniliowy 3 łyżki cukru i 2-3 łyżki śmietany wymieszać, zmiksować na gładką masę.

## CIASTO

- 1 W misce rozpuścić w 200ml mleka 15g drożdży i 4 łyżki cukru.
- 2 Dodać roztrzepane 2 jajka z 1 żółtkiem, wymieszać wszystko na jednolitą masę.
- 3 Dodać 550 g mąki pszennej i sól, wymieszać aż wszystko się połączy.
- 4 Przełożyć na oprószoną mąką stolnicę i zagnieść przez ok 3 minuty aż ciasto będzie sprężyste i przestanie kleić się do rąk. W trakcie wyrabiania, szczególnie w początkowej fazie warto delikatnie podsypywać stolnicę i dłonie mąką aby ciasto się nie kleiło.

- 5 Po tym czasie rozpląszczyć ciasto, nałożyć 1/3 bardzo miękkiego masła, zagnieść boki ciasta do środka i dalej zagniatąć. Gdy masło się wchłonie powtórzyć czynność z kolejną porcją i tak do zużycia całego masła.
- 6 Ciasto przełożyć z powrotem do miski. Zostawić do wyrośnięcia aż podwoi swoją objętość.
- 7 W trakcie gdy ciasto wyrasta przygotować kruszonkę. W misce wymieszać 200 g masła, 200g mąki krupczatki i 100g cukru. Rozcierać wszystkie składniki końcówkami palców, aż wszystko się ładnie połączy i powstaną grudki. Wstawić do lodówki. Jeśli nie wykorzystasz całej kruszonki od razu możesz pozostałą część zamrozić.
- 8 Przygotować owoce. Umyty rabarbar pokroić na 0,5 cm plasterki. Rabarbaru nie obieramy. Dzięki pokrojeniu na małe kawałki skórka nie będzie nam przeszkadzać, a rabarbar zachowa piękną różową barwę.
- 9 Ciasto po wyrośnięciu podzielić na kawałki o wadze 100g. Każdą uformować w kulkę i odstawić do wyrośnięcia na 15 minut.
- 10 Bułeczki rozwałkować na 0,5 cm placki i ułożyć na blachach do pieczenia w odstępach. Za pomocą worka cukierniczego wycisnąć na każdą drożdżówkę teoczę masy serowej. Możesz też oczywiście zrobić to za pomocą łyżeczki. Na wierzch położyć owoce i posypać kruszonką. Odstawić do wyrośnięcia na 40 minut.