

Ciasto:



- około 500 g mąki pszennej (najlepiej specjalnej do ciast drożdżowych lub pizzy)
- 190 g mleka
- 50 g świeżych drożdży

- 80 g cukru
- 60 g masła
- 2 żółtka
- 1/4 łyżeczki soli

Nadzienie:

- 130 g brązowego cukru trzcinowego
- 25 g mąki pszennej białej
- 1 łyżka cynamonu
- 90 g masła schłodzonego
- 1 garść rodzynek (lub suszonej żurawiny)
- 1 łyżka słodkiej śmietanki

Wykonanie:

Krok 1.

Do naczynia wlać mleko, dodać drożdże, cukier i masło, mieszać i podgrzewać – 2 min, obr. 2, temp. 37 st., następnie dodać mąkę, żółtka i sól, wyrobić ciasto – 3 min, obr. Interwał. Można pozostawić do wyrośnięcia na około 30 min, ale nie jest to konieczne. Następnie rozwałkować ciasto w kształt prostokąta.

Krok 2.

Do naczynia miksującego wsypać brązowy cukier, rozdrobnić – 4 s, obr. 8. Resztę składników na nadzienie (oprócz rodzynek) włożyć do naczynia miksującego i wymieszać – 10-15 s, obr. 4.

Krok 3.

Nadzieniem posmarować ciasto, równomiernie rozłożyć rodzyнки i zwinąć ciasto dość ciasno, jak roladę.

Krok 4.

Pokroić roladę nożem na kawałki o szerokości 1-1,5 cm, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić do wyrośnięcia.

Krok 5.

Piec w temp. 175-180 st. z termoobiegiem na złoty kolor.

Uwaga: można wstawić blachę do zimnego piekarnika, wtedy ciastka będą rosły równomiernie wraz z nagrzewaniem się pieca.