

Placek z kruszonką



Składniki

blacha uniwersalna
Ciasto drożdżowe
375 g - mąki
25 g - świeżych drożdży
lub 1 opakowanie
drożdży suszonych
75 g - cukru
opakowanie cukru
waniliowego
- szczypta - soli
75 g - masła lub
margaryny
starta skórka z cytryny
niepryskanej
125 ml - letniego mleka
jajko
Kruszonka:
350 g - mąki
25 g - zmielonych
migdałów
175 g - cukru
opakowanie cukru
waniliowego
- szczypta - soli
- szczypta - cynamonu
250 g - zimnego masła
lub margaryny

Opis wykonania

Podstawowy przepis na ciasto drożdżowe z kruszonką.

Wsypać mąkę do miski i na środku zrobić wgłębienie. Rozkruszyć drożdże, dodać nieco cukru i mleka, rozmieszać i pozostawić do urośnięcia. Dodać pozostałe składniki, zagnieść jeszcze raz, odstawić na ok. 20 minut do wyrośnięcia. Objętość ciasta powinna się prawie podwoić. Rozwałkować ciasto drożdżowe na nasmarowanej patelni uniwersalnej i podziurawić widelcem w wielu miejscach. Na kruszonkę wymieszać przesianą mąkę, starta skórka cytryny nie migdały, cukier, cukier wanilinowy, sól i cynamon. przyskanej środkami Cały czas mieszać i dodawać po trochu tłuszcz aż masa stanie się łamliwa. Ciasto ucierać rękami. Równomiernie rozmieścić na cieście i piec w podany sposób. Sposób nastawiania: .grzanie górne/dolne 170-190°C. Wariant: ciasto z masła: zamiast kruszonką można obłożyć ciasto płatkami masła, cukrem płatkami migdałowymi. Wskazówka: ciasto można obłożyć również jabłkami, wiśniami lub morelami. Ciasto śliwkowe: 2 łyżki stołowe mielonych migdałów i ok. 2 kg śliwek równomiernie rozłożyć na powierzchni ciasta.