

## Bożonarodzeniowy placek drożdżowy z bakaliami



## Składniki

blacha uniwersalna  
150 g - rodzynek  
3 łyżka - rumu  
500 g - mąki  
40 g - drożdży  
150 g - cukru  
1/4 łyżeczka - soli  
opakowanie cukru  
waniliowego  
1 szczypta - cynamonu,  
kardamonu i gałki  
muszkatołowej  
125 g - masła  
jajka  
125 ml - letniego mleka  
kropli olejku z gorzkich  
migdałów  
po 60 g drobniutko  
pokrojonych skórek  
cytryn i pomarańczy  
40 g - siekanych migdałów  
100 g - roztopionego  
masła  
cukier puder

## Opis wykonania

Placek drożdżowy z rodzynekami, rumem, migdałami, skórką pomarańczową i cytrynową.

Umyć rodzyнки i namoczyć w rumie. Mąkę przesiać do miski, na środku zrobić wgłębienie i wkruszyć do niego drożdże. 1 łyżeczkę cukru, trochę letniego mleka i mąki utrzeć na zwartą masę. Odstawić na ok. 15 minut do wyrośnięcia. Dodać trochę mąki, zagnieść. Dalej zagniatą dodając resztę mąki i pozostałe składniki oraz rodzyнки. Jeszcze raz odstawić na ok. 20 minut. Rozwałkować ciasto na owalny placek. Nie całkiem na środku zrobić wałkiem wgniecenie wzdłużne i złożyć mniejszą część ciasta na większą. Ciasto położyć na nasmarowanej patelni uniwersalnej i ponownie pozostawić na 20 minut do wyrośnięcia. Piec w podany sposób. Po pieczeniu natychmiast posmarować ciasto roztopionym masłem i obficie posypać pozostałym cukrem pudrem.

Sposób nastawiania: gorące powietrze 150-170°C, 60-70 minut.