

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.