



Tekst i zdjęcie: **Scalooops** - Szef Kuchni (1460)

Placek drożdżowy z kruszonką

Ułożyć na półmisku.

Składniki:

- cynamon, 0.5 łyżecz.
- skórka pomarańczowa, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- masło, 15 dag
- mąka , 43 dag
- jajka, 1 szt.
- żółtka, 2 szt.
- mleko, 0.5 szkl.
- cukier, 10 g
- drożdże, 2 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować brytfannę do pieczenia ciasta. Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe. Ciasto postawić do pierwszego wyrastania. Przygotować kruszonkę: z wyrośniętego ciasta na placek odłożyć 2 łyżki, wymieszać na talerzu z mąką i cukrem. Stopić masło, wlać do kruszonki, dodać cynamonu lub wanilii i zatrzeć łyżką. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę, rozciągnąć je aż do brzegów, wygładzić, posmarować jajem, posypać kruszonką, ścierając ją na tarce nad ciastem, placek postawić do powtórnego wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto upiec na złoty kolor (ok. 45 min.), gorące posypać cukrem waniliowym. Ciasto wyłożyć, ostudzić na stolnicy; gdy ostygnie, krajać na kawałki kwadratowe lub prostokątne (około 18 sztuk).

