Zwijane ciasto drożdżowe z jabłkami

20 min

5os.

545 kcal/os.

5zł/os.

Składniki

- 750 g kwaśne jabłka
- 200 ml ciepłe mleko ok. 40°C
- 1 szt jajo
- 2 łyżki sok z cytryny
- 50 g wiórki kokosowe
- 50 g migdały słupki
- 4 łyżki rodzynki
- 1 łyżka kandyzowana skórka z cytryny
- 50 g galaretka jabłkowa lub agrestowa
- 2 łyżki mąka do posypywania
- 2 łyżki tłuszcz do smarowania formy
- 2 łyżki cukier puder do posypania
- 40 g świeże drożdże
- 500 g mąka
- 100 g cukier brązowy

Sposób przygotowania

Mąkę przesiewamy do miski, na środku robimy wgłębienie do którego wkruszamy drożdże i dodajemy 1 łyżkę cukru. Wlewamy mleko i dodajemy 100 g maki. Mieszamy i pozostawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 15 min. Dodajemy pozostałą cześć mąki, masło, cukier, jajo i wyrabiamy rękoma na pulchne, lśniące ciasto drożdżowe. Posypujemy warstwą mąki, przykrywamy ściereczką i ponownie odstawiamy w ciepłe miejsce na 30 min.Jabłka obieramy, trzemy na tarce lub kroimy w bardzo drobną kosteczkę. Skrapiamy je sokiem z cytryny, po czym mieszamy z wiórkami kokosowymi, imbirem, skórką z cytryny i posiekanymi migdałami.Wyrośnięte ciasto jeszcze raz zagniatamy, przekładamy na stolnicę wałkujemy je na prostokąt o grubości ok. ½ cm i wymiarach 50 x 40 cm. Na płacie ciasta rozsmarowujemy nadzienie i posypujemy rodzynkami. Ciasto zwijamy w rulon zaczynając od dłuższego boku.Ciasto kroimy na 10 równych kawałków. Plastry ustawiamy na posmarowanej tłuszczem tortownicy. Możemy ponownie odstawić do wyrośnięcia.Temperaturę w piekarniku ustawiamy na 200°C i pieczemy ok. 40 min na złoty kolor (jeśli za szybko nam się przypieka możemy przykryć papierem do pieczenia).Galaretkę zgodnie z proporcją rozpuszczamy w gorącej wodzie i jeszcze ciepłe ciasto za pomocą pędzla smarujemy po wierzchu. Gdy ciasto przestygnie oprószamy cukrem pudrem. Smacznego

- 75 g stopione przestudzone masło
- 1 łyżka posiekany imbir kandyzowany lub starty świeży