

• CIASTO DROŻDZOWE Z BRZOSKWINIAMI I ŚLIWKAMI •

Składniki na ciasto:

- 20 g Drożdży Babuni
- 100 ml ciepłej wody
- 50 ml letniego mleka
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cynamonu
- oliwa
- 20 dag śliwek
- 3 brzoskwinie

Składniki na kruszonkę:

- mąka
- cukier
- margaryna (po 5 dag)

Przygotowanie:

1. Rozkrusz drożdże do miseczki, dodaj 50 ml letniego mleka, pół łyżeczki cukru oraz 2 łyżki mąki. Wymieszaj i odstaw na ok. 20–30 minut, do wyrośnięcia.
2. Przesiej mąkę do miski, wymieszaj z 1 łyżeczką soli i 1 łyżką oliwy. Dodaj ubite jajka z cukrem, wyrośnięte drożdże oraz ciepłą wodę. Wszystko wymieszaj i wyrabiaj ciasto przez 15 min. do gładkości.
3. Przetóż do blachy wysmarowanej oliwą, przykryj lnianą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, na ok. 1. 1/2 godz.
4. W tym czasie rozgrzej piekarnik do 200°C.
5. Ciasto posyp lekko mąką, cynamonem i cukrem.
6. Wytóż owoce – połówki śliwek i kawałki brzoskwiń.
7. Odstaw ponownie do wyrośnięcia na ok. 1/2 godziny.
8. Posyp kruszonką i wstaw do nagrzanego piekarnika na 25 – 30 minut.