



# Drożdźówka pani Ewy, czyli Bułka Projektowa

## Składniki do ciasta:

1 kg mąki – czasem trzeba więcej mąki, bo każda ma różną wilgotność i skład

10 dag drożdży / z tej ilości drożdży można zrobić nawet podwójną porcję ciasta jak potrzeba, ½ kostki masła, ½ szklanki cukru, 2 szklanki mleka, 6 jaj, szczypta soli.

## Składniki do kruszonki:

1 szklanki mąki

½ szklanki cukru

pół kostki masła

Przygotowanie kruszonki – wszystkie składniki rozetrzeć rękami w misce, aż składniki połączą się w drobne grudki.

## Składniki na nadzienie (kilka wariantów)

1. Rodzynki namoczone wcześniej – odsączyć.

2. Wiśnie drylowane – odsączyć

3. Nadzienie czekoladowe - przygotować 1/3 kostki masła, 3 łyżki kakao, 3 łyżki cukru, lub 2 łyżki kakao, 4 łyżki śmietany, 2 łyżki cukru – wymieszać i potem rozsmarować na cieście.


4. Nadzienie z serem – przygotować ser jak do sernika.

5. Nadzienie z makiem – przygotować mak jak do makowca.

6. Nadzienie z jabłkami – przygotować jabłka jak do szarlotki

7. Nadzienie do bułeczek:

150 g nutelli, 40 g kakao, pół dużego kubka śmietany 18%.





## Wykonanie ciasta drożdżowego:

Podgrzać mleko, żeby było dość ciepłe, ale nie gorące.

Do drożdży dodać 2 łyżki cukru - rozetrzeć je, dodać trochę mleka i mąki i rozczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Do miski, w której będziemy wyrabiać ciasto wbić jajka, dodać resztę cukru, szczyptę soli i wszystko ubić na puszystą masę.

Do ubitych jaj dodać ciepłe mleko i mąkę - wymieszać trochę i dodać wyrośnięte drożdże. Roztopić masło. Wyrabiać ciasto, aż będzie odchodziło od miski i będzie lśniące (ok. 20 min.)

Do ciasta dodać roztopione, ciepłe masło. Wyrobić lekko, aby tłuszcz tylko wszedł w ciasto. Posypać ciasto mąką, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około godzinę.

### Gdy ciasto rośnie:

Wyłożyć blaszkę papierem do pieczenia. Przygotować kruszonkę.

Przygotować wkład do drożdżówki.

### Po godzinie:

Na stolnicy wysypanej mąką rozłożyć ½ ciasta i włożyć wkład. Zrolować i włożyć do formy, następnie drugą połowę rozłożyć, włożyć wkład, zrolować, ułożyć obok poprzedniego. Ciasto posmarować ciepłą wodą, posypać kruszonką i zostawić

do wyrośnięcia. Następnie wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec w takiej temperaturze ok. ½ godziny.

Potem piekarnik ustawić na 170 stopni.

Po upieczeniu wyjąć drożdżówkę z formy, skropić ciepłą wodą, przykryć ściereczką do wystygnięcia. Nie dopuścić, by drożdżówka się zeschła, bo wtedy nie jest taka smaczna.

