

## **Czary Penelopy**

### **Piknikowe ciasto drożdżowe**

Muszę się przyznać, że przed zbliżającym się weekendem majowym przeżywałam dość spore dylematy, jaki przepis Wam zaproponować. Zamiast grillowego dania, ostatecznie zdecydowałam się na wspaniałe ciasto drożdżowe, które świetnie nadaje się na wszelkiego rodzaju wyprawy i wyjazdy. Bo właśnie tak postrzegam te kilka wolnych dni. Nie tylko jako stacjonarne siedzenie w ogrodzie i grillowanie kiełbasek czy karkówki, ale idealny czas, by wybrać się na wycieczki za miasto i nacieszyć się pięknem tak późno zbudzonej tego roku wiosny.



Dlaczego wybrałam to ciasto i co powoduje, że jest takie wyjątkowe? Pomijając fakt, że jest ono drożdżowe, mocno cyrminonowe i słodkie, to dodatkowym atutem jest to, że można sobie obrywać jego części i zajądać. Nie wymaga krojenia, talerzyków i podobnych ceregieli (których w domowych warunkach oczywiście przestrzegam). Jednak na wycieczkach jesteśmy na luzie, cieszymy się wspólnym wyjazdem, a to ciasto możemy zajądać w prawie każdych warunkach bez skrępowania. Wystarczy oderwać sobie kawałeczek i już. Dzieciom bardzo odpowiada ta niekonwencjonalna forma konsumpcji możliwość obrywania sobie jego kawałków.

To ciasto robiłam już wielokrotnie przy okazji różnych wypraw. Ostatnio, gdy moje dzieci wyjeżdżały na ferie do babci. Zaopatrzone w to ciasto, dzielnie odbyły podróż pociągiem na Podbeskidzie.

Jest wspaniałe również na późne śniadanie weekendowe; jeśli komuś będzie chciało się wstać (tak jak mi) i obudzić domowników zapachem pieczonego ciasta o cyrminonowej nucie, rozkosznie rozprzestrzeniającej się po całym domostwie...Czy można wtedy wstać w złym humorze?? Nie sądzę...

### **Ciasto drożdżowe**

- 2 i  $\frac{3}{4}$  szklanki mąki pszennej
- 1 opakowanie(7 g) suchych drożdży instant
- $\frac{1}{4}$  szklanki cukru
- $\frac{1}{2}$  łyżeczki soli
- 60 g masła, nie solonego
- $\frac{1}{3}$  szklanki mleka
- $\frac{1}{4}$  szklanki wody
- 2 duże jaja
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

### **Cyrminonowe nadzienie**

- 1 niepełna szklanka cukru
- 2 łyżeczki mielonego cyrminonu
- $\frac{1}{2}$  łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu

50 g masła, roztopionego i przestudzonego

W dużej misce zmieszałam dwie szklanki mąki, drożdże, cukier i sól. Jajka ubiłam trzepaczką w osobnym naczyniu. W garnuszku podgrzałam mleko i roztopiłam w nim masło. Gdy się rozpuściło - zdjęłam je z ognia. Lekko przestudziłam, dodałam wanilię i wodę. Mleko z masłem wlałam do suchych składników i wymieszałam całość łyżką. Dodałam jajka, resztę mąki i wyrobiłam ciasto. Było gładkie i lekko klejące. Tak przygotowane ciasto drożdżowe przełożyłam do lekko naoliwionej miski, przykryłam bawełnianą ściereczką i odstawiłam do wyrastania na około 60 minut (musi wyraźnie wyrosnąć).

Po tym czasie ciasto, które już się o dziwo nie kleiło - wyłożyłam na blat, oprószyłam lekko mąką i rozwałkowałam na prostokąt długości keksówki, w której będziemy piec chlebek (u mnie 30 cm) i szerokość ok 50 cm.

Powstały prostokąt posmarowałam roztopionym masłem i równomiernie posypałam cukrem wymieszanym z cynamonem, kardamonem i gałką. Obsypany prostokąt pokroiłam na 6 równych pasów. Delikatnie ułożyłam je jeden na drugim. I pokroiłam na 6 równych części. Powstało 6 sześciątów złożonych z 6 warstw ciasta. Każdą z powstałych części ułożyłam pionowo w keksówce. Patrząc z góry na keksówkę było widać 36 kromek ciasta. Przykryłam ściereczką i odstawiłam na 40 minut do wyrastania. Powinno znowu mocno wyrosnąć.

Piekłam w temp 170 st C. przez ok 35 min. I stwierdzam, że o 5 minut za długo...

Ono powinno zbrązowieć na wierzchu i mocno wyrosnąć. Najlepiej smakuje oczywiście w dniu, kiedy jest upieczone, jednak na drugi dzień - jeśli coś zostanie po wyprawie - też wybornie smakuje do porannej kawy... Polecam

Smacznego!  
Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch

**przepis pochodzi z bloga :**

*[joythebaker.com/2011/03/cinnamon-sugar-pull-apart-bread/](http://joythebaker.com/2011/03/cinnamon-sugar-pull-apart-bread/)*