

Drożdźówki z rabarbarem

data aktualizacji: 2021.06.01 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 g mąki tortowej
- 50 g świeżych drożdży
- 50 g cukru kokosowego
- 50 g zwykłego cukru
- 250 ml tłustego mleka
- 120 g masła

- szczypta soli
- 2 żółtka
- 2 jajka
- 3-4 łodygi rabarbaru, pokrojone w 1 cm cząstki

na kruszonkę:

- 70 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę
- 60 g mąki
- 20 g wiórków kokosowych (można je pominąć i dodać więcej mąki)
- 50 g cukru kokosowego

opcjonalnie do posypania: 2 łyżki migdałów w słupkach i 1 łyżka płatków kokosowych

Mąkę przesiewam do dużej miski, masło roztopiam. Mleko lekko podgrzewam. Do garnuszka wlewam połowę ciepłego mleka, dwie łyżki mąki i rozkruszam świeże drożdże. Mieszam całość dokładnie, by uzyskać konsystencję gęstej śmietany. Odstawiam w ciepłe miejsce pod przykryciem do wyrośnięcia na 15 minut.

Wbijam do miski dwa jaja i dwa żółtka, cukier kokosowy i zwykły, ubijając całość przez chwilę trzepaczką. Przelewam masę jajeczną do miski z mąką, dodaję wyrośnięte drożdże i wyrabiam dużą drewnianą łyżką, dolewając mleka, aż ukażą się bąbelki. Następnie porcjami wlewam roztopione, ciepłe masło, cały czas wyrabiając ciasto. Gdy ciasto będzie samo odchodzić od drewnianej łyżki, oznacza to, że jest wyrobione.

Posypuję ciasto niewielką ilością mąki, przykrywam czystą ściereczką i grubym ręcznikiem, kładę miskę na poduszkę i odstawiam w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Ciasto rośnie około pół godziny.

W tym czasie przygotowuję kruszonkę, rozcierając w misce jej składniki. Z wyrośniętego ciasta formuję niewielkie bułki, układam je na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, zachowując odstępy. Spłaszczam każdą bułkę i wciskam w nią 5-6 kostek rabarbaru, smaruję pozostałym białkiem (opcjonalnie), posypuję kruszonką i migdałami lub płatkami kokosowymi.

Bułeczki piekę partiami (po jednej blaszce) w 180°C przez mniej więcej 25 minut .

Z podanej porcji wychodzą ok. 15 sztuk drożdżówek

Cukier kokosowy można w całości zastąpić zwykłym.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38735-drozdzowki-z-rabarbarem>