

Placek drożdżowy

SKŁADNIKI:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mleka
- 1/3 szklanki cukru
- 1/4 kostki masła
- 2 jajka
- 5 dag drożdży
- szczypta soli
- 1kg ulubionych letnich owoców (u mnie były to: maliny, wiśnie, czerwona i czarna porzeczka oraz agrest)
- tłuszcz do wysmarowania formy

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Rozmieszczać 1/2 szklanki letniego mleka z 1 łyżeczką cukru i 1/2 szklanki mąki, rozetrzeć z drożdżami. Odstawić w ciepłe miejsce.
2. Kiedy już podwoi objętość, dodać pozostałą mąkę i mleko, resztę cukru, szczyptę soli i 2 jajka.
3. Wyrabiać elastyczne ciasto, aż zacznie odstawać od brzegów miski.
4. Następnie dodać letnie masło, wyrabiać jeszcze chwilę.
5. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce.
6. Kiedy ciasto podwoi objętość, przełożyć do natłuszczonej formy, a na wierzchu ułożyć umyte, wypestkowane i osuszone owoce.
7. **Piec 45-50 min w temp. 200°C.**
8. Wystudzony placek posypać cukrem pudrem.

