

# Sezonowe ciasto drożdżowe



Autor: **ciacho50**  
Przepisów: **580** Ocena: **8178**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- 550 g. mąki pszennej, 750 g. masła
- 1 jajko, 20 g. świeżych drożdży, łyżeczka soli
- 2 cukinie ze skórką, zioła bazylii, tymianku i rozmarynu, olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Do letniego mleka wdobić drożdże, dosypać trzy łyżki mąki, wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut.  
Po tym czasie dosypać resztę mąki i sól, wyrobić ciasto. Pod koniec wyrabiania, stopniowo dodawać roztopione masło. Ugniatać, aż będzie miękkie i sprężyste.  
Odstawić w ciepłe miejsce na godzinę.  
W tym czasie, najlepiej przygotować cukinię. Pokroić i podsmażyć na patelni z przyprawami i solą.  
Pozostałość po smażeniu nie wyrzucać, przyda się do posmarowania ciasta po upieczeniu.  
  
Po godzinie ciasto krótko zagnieść. Rozwałkować i zawinąć w nie cukinię. Uformować roladę.  
Piec w podłużnej blaszce 30-40 minut w 150-160\*- Opcja dół

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: