



DROŻDŻÓWKI Z RICOTTĄ I RABARBAREM (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⏱ 20 min ⏲ 2 godz. 20 min 🌱 Łatwy 🍴 14 sztuk 📊 na 1 sztukę: Wartość kaloryczna 1334.1 kJ, Wartość kaloryczna 318.9 kcal, Białko 9.1 g, Węglowodany 45.4 g, Tłuszcz 11.3 g, Sód 50.0 mg, Tłuszcze nasycone 6.6 g, Błonnik 2.0 g

SKŁADNIKI

Kruszonka i rabarbar

50 g mąki pszennej
50 g cukru
40 g masła, zimnego,
pokrojonego na kawałki
250 g rabarbaru, bez tyka,
pokrojonego na 3 cm kawałki

Ciasto

250 g mleka
70 g cukru
30 g drożdży świeżych,
pokruszonych lub 3 łyżeczki
suchych drożdży (patrz
wskazówka)
2 jajka
520 g mąki pszennej, plus
dodatkowa ilość do oprószenia
blatu
80 g masła, miękkiego,
pokrojonego na kawałki, plus
dodatkowa ilość do natłuszczenia
miski

1 szczypta soli

Masa z ricotty

250 g sera ricotta, odsączonego,
w temp. pokojowej, podzielonego
na kawałki (patrz wariant)
1 jajko
30 g cukru
1 łyżeczka cukru waniliowego,
wykonanego w TM lub 2 łyżeczki
cukru wanilinowego

Przygotowanie

Kruszonka i rabarbar

1. Do naczynia miksującego wsypać mąkę i cukier, dodać masło, wymieszać **15 s/obr. 4**. Kruszonkę przełożyć do innego naczynia, odstawić do lodówki.
2. Do naczynia miksującego włożyć rabarbar, rozdrobnić **4 s/obr. 4.5**. Przełożyć do koszyczka, odstawić do odsączenia.

Ciasto

3. Do naczynia miksującego wlać mleko, dodać cukier i drożdże, podgrzewać **3 min/37°C/obr. 1**. W tym czasie rozbić jajka, oddzielić żółtka od białek, odstawić.
4. Dodać mąkę, żółtka, masło i sól, wyrobić **Ciasto** **1/2 min**. W tym czasie miskę natłuścić masłem. Ciasto przełożyć do przygotowanej miski, przykryć czystą ściereczką kuchenną, odstawić do wyrośnięcia na ok. 1 godz. W tym czasie 2 blachy wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić. Umyć naczynie miksujące.
5. Wyrośnięte ciasto podzielić na 14 równych części (po 65-70 g każda). Każdą część uformować w kulę, następnie lekko spłaszczyć dłońmi, tworząc placek (Ø 8 cm, grubość ok. 2 cm) i układać na przygotowanych wcześniej blachach, zachowując 5-6 cm odstępy. Przykryć czystymi ściereczkami kuchennymi i odstawić do wyrośnięcia na ok. 30 min. W tym czasie rozgrzać piekarnik do temp. 180°C i przygotować masę z ricotty.

Masa z ricotty

6. Do naczynia miksującego włożyć ricottę, dodać jajko, cukier, cukier waniliowy i skrobię, wymieszać **20 s/obr. 4.5**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić. Rozdrobniony rabarbar odsączyć w dłoniach.

Drożdżówki

7. Na środku każdej drożdżówki zrobić wgłębienie za pomocą spodu szklanki lub filiżanki (Ø 5-5,5 cm). Na środek każdej drożdżówki nałożyć po 1 łyżce masy z ricotty i po 2 łyżki odcisniętego rabarbaru. Brzegi drożdżówek posmarować białkiem za pomocą pędzelka, wierzch posypać kruszonką. Piec 15-20 min (180°C), jedna blacha po drugiej. Drożdżówki z ricottą i rabarborem podawać po ostudzeniu.

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

miska, ściereczka kuchenna, 2
blachy i papier do pieczenia,
pędzelek kuchenny

WSKAZÓWKA

- Jeżeli w punkcie 4. zostaną użyte suche drożdże, może być konieczne wydłużenie czasu wyrastania.
- Przepis „Cukier waniliowy” znajduje się na platformie Cookidoo®.

WARIANT

- Ser ricotta można zastąpić serkiem kremowym.

MEDIA

