Drożdżówka z nektarynkami. Letni deser jak z piekarni

Lato to czas, kiedy świeże owoce pachną najintensywniej, a ich słodycz rozpływa się na języku. Drożdżówka z nektarynkami to idealne połączenie puszystego ciasta z soczystymi owocami sezonowymi. Ten przepis sprawi, że Twoja kuchnia zamieni się w prawdziwą piekarnię!

Składniki na ciasto drożdżowe

Na ciasto:

- 500g mąki pszennej
- 250ml ciepłego mleka
- 7g świeżych drożdży (lub 2 łyżeczki suchych)
- 80g masła
- 2 jajka
- 60g cukru
- 1 łyżeczka soli
- skórka z 1 cytryny

Na nadzienie:

- 4-5 dojrzałych nektarynek
- 3 łyżki cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Do posmarowania:

- 1 jajko do smarowania
- cukier puder do posypania

Przygotowanie drożdżówki krok po kroku

Przygotowanie ciasta

Drożdże rozpuść w ciepłym mleku z łyżeczką cukru i zostaw na 10 minut, aż się spienią. W dużej misce przesiej mąkę, dodaj pozostały cukier, sól i startą skórkę cytrynową. Wlej mleko z drożdżami, roztopione masło i jajka.

Wyrabiaj ciasto przez około 10 minut, aż stanie się gładkie i elastyczne. Przełóż do natłuszczonej miski, przykryj ściereczką i zostaw w ciepłym miejscu na godzinę, aby podwoiło swoją objętość.

Nektarynki umyj, usuń pestki i pokrój w cienkie plasterki. W misce wymieszaj pokrojone nektarynki z cukrem trzcinowym, cynamonem i mąką ziemniaczaną. Mąka pomoże związać soki z owoców podczas pieczenia.

Formowanie drożdżówek

Wyrośnięte ciasto przełóż na podsypaną mąką powierzchnię i wyrabiaj przez 2-3 minuty. Podziel na 8-10 równych części. Każdą część rozwałkuj na okrągłą placek o średnicy około 12 cm.

Na środek każdego placka nałóż porcję owocowego nadzienia, pozostawiając wolne brzegi. Możesz uformować drożdżówki na kilka sposobów – złożyć na pół jak pierogi, zwinąć w ruloniki lub pozostawić otwarte jak na zdjęciu.

Drożdżówki układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując odstępy między nimi. Przykryj ściereczką i zostaw na 30 minut do ponownego wyrośnięcia.

Nagrzej piekarnik do 180°C. Drożdżówki posmaruj rozmąconym jajkiem i piecz przez 20-25 minut, aż będą złociste. Gotowe

posyp cukrem pudrem. Możesz obsypać borówkami jak na zdjęciu.

Podawaj na ciepło lub w temperaturze pokojowej. Drożdżówki smakują najlepiej świeże, ale można je przechowywać w szczelnym pojemniku do 2 dni.

drożdżówka z nektarynką