

## • CIASTO Z JAGODAMI •

### *Składniki na rozczyn:*

- 50 g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 2 łyżeczki cukru
- 50 ml ciepłego mleka

### *Pozostałe składniki:*

- 700 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 4 jajka
- 200 ml letniego mleka
- kilka kropli oleju
- 400 g jagód

### *Przygotowanie:*

#### *Przygotowanie:*

1. Drożdże rozkrusz do miseczki, dodaj cukier oraz mleko i mieszaj aż wszystkie składniki się rozpuszczą i połączą. Następnie odstaw na około 20 minut w ciepłe miejsce.
2. Do dużej miski przesiej mąkę, dodaj cukier, jaja, mleko i przygotowany rozczyn. Wszystkie składniki wymieszaj aż zbiją się w kulę, wówczas przetóż ciasto na podsypany odrobiną mąki blat i wyrabiaj przez chwilę.
3. Ciasto będzie dość wilgotne, dlatego podsyp je odrobiną mąki, ale nie należy sypać zbyt dużo, bo po upieczeniu ciasto będzie suche.
4. Wyrobite ciasto posmaruj kilkoma kropelkami oleju, przetóż do miski i przykryj ściereczką.
5. Ciasto odstaw na 50–60 minut, aż podwoi swoją objętość. Po tym czasie przetóż do formy (40x24) wyłożonej papierem do pieczenia i równomiernie rozłóż w blaszce.
6. Umyte i osuszone jagody ułóż na cieście, dość mocno wgniatając je w ciasto.
7. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 35 minut. Po upieczeniu posyp cukrem pudrem.

*Smacznego!*