

Zawijasy drożdżowe z drażetkami Maltikeks



składniki

- 150g Maltikeks Czekolada Gorzka dr Gerard
- 25 g świeżych drożdży
- 120 g masła
- 1 szklanka mleka
- 550 g mąki pszennej
- 1/4 szklanki cukru + 3 łyżki dodatkowo
- 2 żółtka + 1 dodatkowe
- 1 łyżeczka esencji waniliowej (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka cynamonu

sposób przygotowania

W szklance rozrobić drożdże z łyżką mleka i łyżeczką cukru, odstawić na około 15 minut, żeby wyrosły. W tym czasie w rondelku rozpuścić masło, zdjąć z gazu i dodać szklankę mleka, wymieszać. Odczekać aż drożdże w szklance zaczną gęstnieć, pienieć się i rosnąć. Do dużej miski przesiać mąkę, dodać drożdże, cukier, 2 żółtka i roztopione masło z mlekiem oraz esencję waniliową. Wszystko energicznie zagnieść, aż ciasto będzie tworzyć zwartą, gładką kulę, która nie będzie kleić się do rąk i ścianek miski. Owinąć miskę folią spożywczą i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę (ciasto powinno zwiększyć swoją objętość dwukrotnie).

Wyrośnięte ciasto rozwałkować na wysypanej mąką stolnicy na grubość około 5 mm tak, by miało kształt zbliżony do prostokąta. Całość obsypać 3 łyżkami cukru z cynamonem oraz drażami, po czym zwinąć w ścisły rulon wzdłuż długiego boku.

Gotową roladę pociąć ostrym nożem na 3-4 cm plastry i ułożyć na wyłożonej papierem blasze, uważając, by zachować większe odstępy (ciasto będzie rosnąć i może się skleić). Odstawić na około 30 minut do ponownego wyrośnięcia. W tym czasie nagrzać piekarnik do 180 stopni, a dodatkowe żółtko wymieszać z łyżką mleka. Tuż przed pieczeniem posmarować nim wszystkie bułeczki za pomocą pędzelka. Piec przez około 30-35 minut, aż będą rumiane.