Ciasto imbirowe

FAMILY

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 450 g
- mąka kukurydziana - 50 g
- mleko 2% - 150 ml
- kefir - 40 ml
- drożdże - 50 g
- cukier - 65 g
- imbir mielony - 1/2 łyżeczka
- olej rzepakowy - 60 ml
- cukier waniliowy - 1/3 łyżeczka
- żółtka jaja - 2 szt.
- białko do smarowania - - trochę
- śliwki węgierki - 280 g
- kakao - 2 łyżeczka
- gożdziki zmielone - szczypta
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka ucieramy z cukrem waniliowym i zwykłym. Drożdże mieszamy z odrobiną cukru i letniego mleka.
Do mąki pszennej wsypujemy mąkę kukurydzianą, imbir, dodajemy wyrośnięty rozczyn, ubite żółtka, letnie mleko, kefir i olej. Zagniatamy ciasto, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.
Wyrośnięte ciasto wałkujemy i przekładamy do wysmarowanej margaryną foremki (20 cm). Ja wałkowałam dwa cieńsze placki i między nimi posypałam cienką warstwę kakao. Z ostatniego kawałka ciasta wycinamy długie paski lub jeden długi i wykładamy boki foremki dobrze dociskając ciasto. Boki ciasta powinny być dłuższe od boków foremki o ok.3 cm.
Śliwki pozbawiamy pestek, posypujemy kakao, cukrem oraz zmielonymi goździkami i cynamonem, mieszamy, odstawiamy.
Brzegi wystającego ciasta lekko przygniatamy i wycinamy wzorki.
Ciasta mi trochę zostało, akurat na cudowną bułeczkę. Gdy ciasta trochę podrosną smarujemy je białkiem rozmąconym z odrobiną cukru.
Ciasto pieczemy ok. 20-25 minut w 180 C.