

# drożdżowy placek ze śliwkami

Smak mojego dzieciństwa – placek drożdżowy w niedzielne popołudnie, nic nie było w stanie go przebić! Ciasto jest niesamowicie wilgotne, a przy tym smak owoców..hmm..

Tzw. sponsorem dzisiejszego dnia są śliwki węgierki, które udało nam się jeszcze zdobyć na wczorajszym (sobotnim) targu. Cudownie dojrzałe owoce, wyróżniające się swym smakiem wśród wszystkich gatunków śliwek.

Dla mnie najpiękniejszym komplementem było stwierdzenie, że właśnie taki placek robiła mojego męża babcia i to, że dzieci bez podejrzeń po nie sięgają, zupełnie tak, jak ja kiedyś, gdy moja Mama przygotowywała je dla nas:)

## **Składniki:**



- 500 gram mąki
- 15 gram świeżych drożdży
- ok. 3/4 szklanki ciepłego mleka
- 1/2 szklanki cukru trzcinowego nierafinowanego (Demerara)+ kilka łyżeczek na tzw. posypkę
- 100 gram roztopionego masła

- 3 żółtka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- ok.700 gram śliwek węgierek
- szczypta soli

## Wykonanie:

1. Sporządzić zaczyn w dużej misce: pokruszone drożdże, kilka łyżek przesianej mąki, 1 łyżka cukru, parę łyżek ciepłego mleka -> rozmieszać i poczekać 5-10 minut, aż pojawią się pęcherze.

2. W osobnej misce żółtka dokładnie roztrzepać z pozostałym cukrem, dodać waniliowy ekstrakt i roztopione, ale przestudzone masło. Wymieszać bardzo dokładnie.

3. Do gotowego zaczynu, dodać pozostałą, przesianą mąkę, szczyptę soli i zawartość drugiej miski, oraz odrobinę mleka. Wyrabiamy ręcznie lub przy pomocy robota kuchennego stopniowo dodając po 2 łyżki mleka, aż ciasto będzie jednocześnie elastyczne i zarówno lepkie (nie odrywające się od ręki). Zgarniamy brzegi szpatułką i odstawiamy przykryte bawełnianą ściereczką, aż podwoi swoją objętości – na ok 1 godzinę.

4. Wyrośnięte ciasto rozciągamy w palcach i wykładamy na blachę (23x33) wyłożoną pergaminem. Wyrównujemy powierzchnie opuszkami palców, następnie układamy połówki śliwek skórką do dołu. Przykrywamy bawełnianą ściereczką i pozwalamy wyrosnąć ok 30-40 minut.

5. Piekarnik rozgrzewamy do 180 Celsjusza wkładamy blaszkę z ciastem i pieczemy ok 40-45 minut. „Gotowość” ciasta sprawdzamy wykałaczką, jeśli jest sucha ciasto jest gotowe, wtedy posypujemy wierzch odrobiną cukru trzcinowego i pieczemy jeszcze ok 3 minut, et voilà

