Ciasto drożdżowe "Ireny"

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 3 kg mąki pszennej z młyna,
- 60 dag cukru,
- 7 żółtek,
- 1 całe jajo,
- 20 dag masła własnej produkcji,
- 10 dag drożdży,
- litr krowiego mleka

Kruszonka:

- 10 dag masła,
- 10 dag cukru,
- 25 dag mąki pszennej,
- 1-2 łyżki domowej śmietany.

Sposób wykonania:
Jaja ubijamy z połową cukru i szczyptą soli. Drożdże rozrabiamy z 1/4 l ciepłego mleka i łyżką stołową cukru. Do przesianej mąki dodajemy 3/4 l bardzo ciepłego mleka i dokładnie mieszamy. Dodajemy ubite jaja, następnie drożdże, pozostały cukier oraz roztopione, ciepłe masło. Wszystkie składniki wyrabiamy przez ok. pół godziny.
Ciasto wykładamy do foremek i posypujemy przygotowaną wcześniej kruszonką (ciasto na kruszonkę robimy tak, jak na zacierki). Następnie wykładamy do blachy wysmarowanej tłuszczem i pieczemy przez godzinę.

Źródło: " Smaki dzieciństwa - pieczywo codzienne i obrzędowe regionu łowickiego" Wydawca: Muzeum w Łowiczu.
Przepis podany przez Mariannę Bolimowską, ur. w końcu XIX w.
Wykonany przez Irenę Święcką z Zabostowa Dużego.