

# Ciasto drożdżowe z rodzynkami

**Czas wykonania:** 2 h 40 min **Ilość porcji:** 16 kawałków (forma 9 x 33 cm)

## Składniki:

- 30 g drożdży
- 250 ml mleka
- 100 g cukru
- 500 g mąki
- 2 jajka
- 100 g rodzynek
- 1 łyżka masła



## Przygotowanie:

Drożdże rozpuścić w letnim mleku razem z 1 łyżką cukru i 2 łyżkami mąki. Zaczyn pozostawić do wyrośnięcia na około 30 minut w ciepły miejscu.

Ubić białka na sztywną pianę.

Do zaczynu dodać resztę cukru, mąkę, żółtka i pianę z białek.

Ciasto wyrabiać przez 15-20 minut. Dodać do ciasta rodzynek i wymieszać łyżką. Odstawić na 1 godzinę do wyrośnięcia.

Formę (9 x 33 cm) wysmarować masłem i obsypać mąką.

Gdy ciasto wyrośnie przełożyć na blaszkę i piec 30-35 minut w 180 stopniach.