



# Panglica de drojdie cu umplutură de budincă

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **30 min**

Timp total **1h 30 min**

Dimensiunea porției **30 de discuri**

## Ingredient

*Aluat:*

- 250 g lapte
- 100 g Unt, în bucăți
- 100 g zahăr
- ½ Cuburi de drojdie (20 g)
- 600 g făină
- 1 ou
- ½ linguriță de sare

*Umplere și finisare:*

- 500 g lapte
- 2 Msp. Bourbon vanilie, măcinată  
sau 1 - 2 lingurita zahar vanilat, pasta de paine de casa sau vanilie
- 70 g zahăr
- 1 ou
- 35 g amidon de porumb
- 2 Msp. scorțișoară
- 100 g stafide
- Cremă de cafea pentru perie

## Pregătire

*Aluat:*

1. Se adaugă lapte, unt, zahăr și drojdie în vasul de amestecare și se încălzește timp de **2 min./37°C/pasul 2.**
2. Adăugați făină, ou și sare și frământați **aluatul 3 min.**
3. Transferați aluatul și acoperiți și lăsați să crească într-un loc cald timp de aproximativ 30 de minute. Pregătiți budinca în acest timp.

### Umplere și finisare:

1. Se adauga laptele, vanilia, 40 g zahar, oul si amidonul de porumb in vasul de amestecare, se aduce la fierbere timp de **9 min./100°C/pasul 3**, se transfera si se lasa sa se raceasca, amestecand ocazional.
2. Se întinde aluatul în trei dreptunghiuri (aproximativ 40 x 25 cm). Se întinde budinca răcită pe cele 3 dreptunghiuri de aluat.
3. Se amestecă 30 g zahăr și 2 vârfuri de cuțit de scorțișoară. Presara amestecul zahar-scortisoara si stafide peste budinca.
4. Preincalzeste cuptorul la 200°C. Acoperiți tava de copt cu hârtie de copt.
5. Se rostogolește fiecare dreptunghi de aluat din partea lungă într-o rolă și panglică din cele 3 role.
6. Așezați panglica în cruce pe tava de copt pregătită, periați cu cremă de cafea și coaceți timp de 10 minute (200 °C). Apoi reduceți temperatura de coacere la 180 ° C și coaceți încă 30 de minute (180 ° C). Lăsați panglica de drojdie să se răcească pe un suport de sârmă, tăiați în felii și serviți.

### Elemente utile

Știft de rulare Cuptor tavă de copt și hârtie, perii de copt, Tort Rack

---

### Sugestii & Sfaturi

- Panglica de drojdie este ideală ca patiserie de Paște.

#### Aluat:

- 1 Se adaugă lapte, unt, zahăr și drojdie în vasul de amestecare și se încălzește timp de 2 min./**37°C/pasul 2**.
- 2 Adăugați făină, ou și sare și frământați **aluatul 3 min.**
- 3 Transferați aluatul și acoperiți și lăsați să crească într-un loc cald timp de aproximativ 30 de minute. Pregătiți budinca în acest timp.

#### Umplere și finisare:

- 4 Se adauga laptele, vanilia, 40 g zahar, oul si amidonul de porumb in vasul de amestecare, se aduce la fierbere **timp de 9 min./100°C/pasul 3**, se transfera si se lasa sa se raceasca, amestecand ocazional.
- 5 Se întinde aluatul în trei dreptunghiuri (aproximativ 40 x 25 cm). Se întinde budinca răcită pe cele 3 dreptunghiuri de aluat.
- 6 Se amestecă 30 g zahăr și 2 vârfuri de cuțit de scorțișoară. Presara amestecul zahar-scortisoara si sultanas peste budinca.
- 7 Preincalzeste cuptorul la 200°C. Acoperiți tava de copt cu hârtie de copt.
- 8 Se rostogolește fiecare dreptunghi de aluat din partea lungă într-o rolă și panglică din cele 3 role.
- 9 Așezați panglica în cruce pe tava de copt pregătită, periați cu cremă de cafea și coaceți timp de 10 minute (200 °C). Apoi reduceți temperatura de coacere la 180 ° C și coaceți încă 30 de minute (180 ° C). Lăsați panglica de drojdie să se răcească pe un suport de sârmă, tăiați în felii și serviți.