



# Ciasto drożdżowe z figami

## Składniki

### Ciasto

- 350 g Mąki Basia Extra Wypiek
- 7 g suchych drożdży
- 70 ml ciepłego mleka
- Szczypta soli
- 60 g cukru
- 3 jajka
- 100 g stopionego i wystudzonego masła
- Skórka otarta z cytryny
- 2 łyżki kandyzowanej skórki z cytryny
- Świeże figi
- 2 łyżki roztopionego masła
- Płatki migdałów
- Lukier do polania ciasta

## Sposób przygotowania

### Ciasto drożdżowe

Do miseczki wsyp drożdże i wymieszaj z ciepłym mlekiem oraz 1/3 łyżeczki cukru. Pozostaw na ok 10minut. Do dużej miski przesiej mąkę dodaj skórkę z cytryny, kandyzowaną skórkę, szczyptę soli, cukier, roztrzepane jajka, masło oraz przygotowane wcześniej drożdże z mlekiem. Wymieszaj łyżką na gładkie ciasto. Miskę przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na ok godzinę. Wyrośnięte ciasto wyrób ponownie na stolnicy oprószonej mąką. Formę o wymiarach 21x21cm posmaruj masłem i oprósz mąką. Z ciasta uformuj kwadrat i wyłóż nim formę do pieczenia. Na wierzch ciasta wetknij pokrojone na mniejsze kawałki figi. Przykryj ciasto ściereczką i pozostaw ponownie do wyrośnięcia na około 45 minut. Przed włożeniem do piekarnika skrop ciasto dwiema łyżkami roztopionego masła. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 25 minut. Gotowe ciasto po wystudzeniu polej lukrem i posyp płatkami migdałów. Smacznego.