
Babka drożdżowa świąteczna

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1757 razy.

Rozczyn:

9 dag drożdży

3 dag cukru

1/4 l. mleka

Ciasto:

30 żółtek

40 dag cukru

1 kg mąki pszennej gładkiej

sól

50 dag masła stopionego sklarowanego

kilka gorzkich migdałów

1/2 laski wanilii

8 dag rodzynek

masło do smarowania formy

cukier z wanilią do posypania lub lukier waniliowy

Przygotować dwie wysokie formy kamienne do babek, wysmarować masłem, wysypać mąką. Sparzyć, zmielić gorzkie migdały. Umyć i osuszyć rodzynek. Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Ubić żółtka bez cukru na parze, ostudzić mieszając, do żółtek dodać wyrośnięty rozczyn, rozmieszać, dodać cukier, sól, wanilię, gorzkie migdały oraz ogrzaną mąkę; ciasto zarobić ręką. Gdy składniki się połączą, dodawać powoli sklarowane masło; ciasto wyrabiać 1/2 godz. na każde 1/2 kg mąki (1/2 godz. x 2). Dodać rodzynek. wyrobione ciasto pozostawić do powolnego wyrastania. wyrośnięte ciasto nałożyć do połowy wysokości formy, pozostawić do powtórnego wyrastania. Po wyrośnięciu wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika (180°), upiec (3/4 godz.). Ciasto wyjąć, a gdy trochę ostygnie, wyłożyć ostrożnie z formy, posypać cukrem z wanilią (lub polukrować po ostudzeniu ciasta), studzić powoli, opierając o brzeg stolnicy. Babkę podawać następnego dnia kładąc w poprzeczne, okrągłe kawałki, grubości 1 1/2 cm.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD