Babka drożdżowa świąteczna

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1854 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 rodzynków
masło do smarowania formy
cukier z wanilią do posypania lub lukier waniliowy

Przygotować dwie wysokie formy kamienne do babek, wysmarować masłem, wysypać mąką. Sparzyć , zemleć gorzkie migdały. Umyć i osuszyć rodzynki. 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 rodzynki. 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 krając w poprzeczne, okrągłe kawałki, grubości 1 1/2 cm.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD