Babka drożdżowa (rosnąca w wodzie)

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1734 razy.

5 dag drożdży
1/2 szklanki mleka
1 jajo
4 żółtka
20 dag masła
50 dag mąki
ok. 1 szklanki mleka
sól
15 dag cukru pudru
5 dag rodzynków
skórka cytrynowa
2 dag masła do smarowania formy
2 dag cukru z wanilią do posypania

Rozetrzeć jajo i żółtka bez cukru. Rozetrzeć drożdże z zimnym mlekiem. Stopić masło. Do mąki dodać roztarte żółtka, stopione masło i drożdże i wyrobić dość gęste ciasto. Ciasto wyłożyć do wysokiego garnka, przykryć i przykrywę przymocować do garnka. Do czystego wiadra włożyć przykryty garnek z ciastem, umocować go sznurkiem do górnego obwodu wiadra, nalać zimnej wody tyle, aby sięgała do 3/4 wysokości garnka. Ciasto pozostawić do wyrastania przez całą noc. Przygotować resztę składników: przesiać cukier, umyć i osuszyć rodzynki. Ciasto wyjąć z garnka, wyłożyć do miski, dodać cukier, sól i przyprawy i wyrobić je starannie, na końcu dodać rodzynki. Wysmarować masłem grubo i starannie formę na babkę, oprószyć mąką. Ciasto wyłożyć do formy, zaraz wstawić do miernie wygrzanego pieca i upiec (45 min.). Ciasto wyjąć , a gdy trochę przestygnie, ostrożnie wyłożyć , bo jest bardzo pulchne i łatwo może powstać zakalec; póki ciepłe, posypać cukrem z wanilią.

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