Baby warszawskie parzone

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1727 razy.

Rozczyn:
25 dag mąki pszennej gładkiej (wrocławskiej)
1/2 l mleka
12 dag drożdży
Ciasto:
20 żółtek
30 dag cukru pudru
75 dag mąki pszennej gładkiej
35 dag sklarowanego masła
25 dag migdałów
25 dag rodzynków
12 dag skórki pomarańczowej
sól
masło do smarowania form
Lukier waniliowy:
25 dag cukru
1/2 szklanki wrzącej wady
1/2 łyżeczki octu 6%
1/2 laski wanilii

Utrzeć żółtka z cukrem. Sporządzić rozczyn: zagotować mleko, mąkę (25 dag) przesiać do miski i mieszając silnie, aby się nie potworzyły grudki, zalewać ją gorącym mlekiem, wlewając mleko cienkim strumieniem. Mąkę rozmieszać z mlekiem na gładką masę i przestudzić . Rozetrzeć drożdże z małą ilością mleka na gładką papkę. Do ciepłej jeszcze masy z mąki dodać rozpuszczone drożdże i utarte żółtka, rozmieszać je, rozczyn postawić do wyrośnięcia. Stopić i sklarować masło. Migdały sparzyć , zemleć w maszynce do migdałów, Rodzynki umyć w ciepłej wodzie, lekko osuszyć w ścierce, posypać mąką. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobniutką kostkę. Duże, wysokie formy babowe (kamienne) posmarować starannie masłem, wysypać mąką. Do wyrośniętego rozczynu dodać resztę przesianej mąki i zarobić ciasto, dolewając po trochu ciepłe, sklarowane masło. Ciasto wyrabiać 1/2 godz. na każde 1/2 kg mąki. Gdy całe masło wejdzie w ciasto, wsypać migdały, a przy samym końcu wyrabiania dodać rodzynki i skórkę pomarańczową. Wyrobione ciasto nakładać do posmarowanych, wygrzanych form, napełniając je do 1/3 wysokości. Ciasto postawić do wyrastania w ciepłym miejscu, nakryć je; ciasto to wyrasta powoli. Gdy objętość ciasta zwiększy się o 100%, włożyć je do dobrze i równomiernie ogrzanego piekarnika; piec ok. 1 godziny. Ciasto przed wyjęciem głęboko nakłuć cienko zastruganym patyczkiem; gdy patyczek po wyjęciu z ciasta jest suchy, baby wyciągnąć z pieca i studzić w formie. Studzić powoli, zmieniając położenie ciasta. Przestudzone baby ostrożnie wyjmować z formy, podważając je wąskim, długim nożem. Po zupełnym ostudzeniu polukrować , oblewając rzadkim, białym lukrem.

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