
Baby warszawskie parzone

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1653 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 rodzynek

12 dag skórki pomarańczowej

sól

masło do smarowania form

Lukier waniliowy:

25 dag cukru

1/2 szklanki wrzącej wody

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 drobną 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 rodzynek i skórę 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 pełnym ostudzeniu polukrować, oblewając rzadkim, białym lukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD