BABKA PODOLSKA

Dodano: 2010-01-01 14:34:38
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1823 razy.

1 kg mąki,
30 dag cukru,
30 dag masła,
30 żółtek,
5 białek,
0,75 l mleka,
10 dag drożdży,
sól,
2 dag gorzkich migdałów,
pół laski wanilii,
10 dag rodzynków,
pół łyżeczki szafranu,
1 kieliszek spirytusu.

Połowę mąki zaparzyć połową wrzącego mleka. Dodać trzecią część mleka (schłodzonego), wyrobić i zostawić do ostygnięcia. Drożdże rozpuścić w reszcie mleka i wlać do zaparzonego ciasta. Żółtka utrzeć z cukrem do białości w garnku zanurzonym w gorącej wodzie. Gdy rozczyn podrośnie, dodać żółtka, rozpuszczone masło, resztę mąki i szczyptę soli. Ciasto wyrabiać ok. 1 godziny. Pod koniec wsypać posiekane migdały, utłuczoną wanilię, rodzynki, wlać kieliszek spirytusu, w którym moczył się przez 2 dni szafran, i wmieszać pianę z 5 białek. Ciasto wkładać do form wysmarowanych masłem i wysypanych mąką. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Piec 1 godzinę w gorącym piekarniku. Wyjmować po ostygnięciu i lukrować białą polewą.

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