
Tradycyjna baba drożdżowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2954 razy.

PRODUKTY

- * 500 g mąki
- * 50 g drożdży
- * 1/4 l letniego mleka
- * 120 g cukru
- * 375 g masła
- * 6 żółtek
- * sól
- * skórka otarta z cytryny
- * cukier puder
- * 150 g rodzynek
- * tłuszcz do formy

PRZEPIS

* Mąkę przesiać do miski. Wkruszyć do środka drożdże, dodać trochę cukru, wlać część mleka i przysypać niewielką ilością mąki. Przykryć i pozostawić na 15 minut do wyrośnięcia.

* Żółtka utrzeć z cukrem i solą. Wymieszać z mlekiem. Dodać do mąki. Wyrabiać ciasto ręką. Dodać roztopione letnie masło. Wyrabiać aż ciasto zacznie odchodzić od ręki. Wsypać opłukane i osączone rodzynki. Wymieszać. Posypać wierzch ciasta niewielką ilością mąki. Miskę z ciastem przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

* Gdy ciasto podwoi objętość, jeszcze raz je delikatnie wymieszać.

* Wysmarowaną tłuszczem formę wypełnić do 2/3 wysokości. Odstawić na 15 minut.

* Piec 45-60 minut w nagrzanym do temperatury 200 stopni piekarniku.

* Wystudzoną babę posypać dużą ilością cukru pudru.

P.S.