
Babka drożdżowa 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5880 razy.

przepis sprawdzony - ja jej osobiście nie robię, ale mężasty tak :-)

Na dwie babki potrzeba:

50 dag mąki,

5 dag drożdży świeżych,

10 dag masła,

5 żółtek,

15 dag cukru,

0,25 l mleka,

rodzynki,

cukier waniliowy,

skórka cytrynowa,

szczypta soli.

Zaczynamy od przygotowania rozczyń z odrobiny ciepłego mleka, drożdży i paru łyżek mąki. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Żółtka ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym. Dodajemy mąkę, mleko i wyrośnięty rozczyń, mieszamy wszystko dokładnie, po trochu wlewając stopione masło. Wyrabiamy ciasto, aż zacznie odstawać od ręki i aż ukażą się pęcherzyki powietrza. (To, niestety, trwa dłuższą chwilę...). Do wyrobionego ciasta dodajemy opłukane rodzynki (około 5 dag, ale może być więcej). Dwie formy o średnicy circa 23cm smarujemy masłem i posypujemy mąką, wkładamy do nich ciasto. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi, a nawet potroi swoją objętość, pieczemy około 50 minut w temperaturze 180 st.C. Jeszcze ciepłe babki wyjmujemy z formy i posypujemy cukrem pudrem, lub też lukrujemy.

Smacznego! :-)

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

Sprubujcie zrobić, bo od paru lat mi babka nie wychodzi, a bardzo lubię ciasto drożdżowe, polska babka.

Nadesłał(a): BABRA <babra5@wp.pl> 2008-03-31 05:03:58