Drożdżowa baba podolska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3346 razy.

PRODUKTY:

* 600 g mąki,

* 110 g cukru,

* 110 g masła,

* 1 szklanka mleka,

* 10 żółtek,

* 1 cukier waniliiowy,

* 50 g drożdży,

* 50 g rodzynek,

* 20 g spirytusu,

* szczypta soli.

Lukier:

100 g cukru pudru,

2 łyżki gorącej wody,

1 łyżka soku z cytryny,

2 krople olejku pomarańczowego.

* Zagotować mleko i połową zaparzyć 80 g mąki. Dobrze rozetrzeć , by nie było grudek.

* Drożdże rozpuścić w reszcie ciepłego mleka i połączyć z zaparzoną mąką. Zostawić do wyrośnięcia.

* Żółtka zmiksować z cukrem.

* Do wyrośniętego rozczynu dodać żółtka, resztę mąki, sól, rozpuszczone masło.

* Ciasto wyrabiać tak długo, aż będzie gładkie. Dodać sparzone rodzynki, cukier waniliowy, wlać spirytus i jeszcze chwilę wyrabiać .

* Ciasto zostawić do wyrośnięcia.

* Wyrośnięte ciasto włożyć do formy i pozostawić jeszcze na 10 minut, by wyrosło.

* Piec w piekraniku nagrzanym do 180 stopni przez 40 minut.

* Utrzeć cukier puder z wodą, sokiem z cytryny i olejkiem.

* Ciepłą babę polukrować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>