
Baby z szafranem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2964 razy.

2 szt. Czas przygotow. 5 godz.

Ciasto:

1 kg maki,

500 ml mleka,

80 g drożdzy,

200 g cukru,

8 żółtek,

4 białka,

150 g masła,

100 g rodzynek,

30 g drobno pokrojonej skórki pomarańczowej,

100 g migdałów,

50 ml spirytusu,

1/4 łyżeczki szafranu,

sol.

Inne:

cukier puder lub lukier,

tłuszcz i mąka do formy.

1. Drożdże rozetrzec z 1 łyżką cukru, zalać ciepłym mlekiem, dodać 250 g maki i

sol. Wymieszać, przykryć, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrosnięcia.

2. Migdały sparzyć wrzątkiem, obrać, drobno posiekać. Rodzynki opłukać, namoczyć, osaczyć na sicie. Szafran zalać spirytusem, przykryć, odstawić na 1

godz, następnie przecedzić. Żółtka utrzeć z cukrem. Masło podgrzać i roztopić.

3. Gdy objętość ciasta wzrosnie dwukrotnie, dodać utarte z cukrem żółtka i wyrabiać 15 min. Dodać resztę maki, roztopione ciepłe masło, rodzynki, posiekane migdały, skorke pomarańczowa, spirytus z szafranem i białka ubite na

sztywną pianę.

4. Dwie duże formy na babkę posmarować masłem i posypać mąką. Napelnić ciastem

do 1/3 wysokości i odstawić na 1 godz do wyrosnięcia. Wyrosnięte ciasto

wstawić do ogrzanego piekarnika, piec ok. 1 godz (przez 10 min w temp. 200°C,

a potem w temp. 180°C). Po upieczeniu ciepłą babkę oprószyć cukrem pudrem

lub oblać lukrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)