

# Babka drożdżowa

Autor: **laveheart**Przepisów: **47** Ocena: **563**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- pół łyżeczki soli
- 60 g drobnego cukru do wypieków
- 20 g suchych drożdży lub 40 g drożdży świeżych
- 2 duże jajka, roztrzepane
- 100 g masła, roztopionego i lekko przestudzonego
- 310 ml letniego mleka

## Sposób przygotowania:

- 1 Do większego naczynia przesiać mąkę i sól. Dodać cukier i suche drożdże (ze świeżymi wcześniej zrobić rozczyn). Dodać roztrzepane jajka, masło i mleko. Wymieszać do połączenia, następnie wyrobić, do uzyskania gładkiego i miękkiego ciasta (ciasto na tym etapie będzie dość luźne, nie należy się tym przejmować). Oprószyć mąką, przykryć lnianym ręcznikiem i pozostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości (przez około 30 - 60 minut). Formę na babkę o pojemności minimum 2,5 litra (najlepiej 3 litry) wysmarować masłem, oprószyć mąką.
- 2 Po tym czasie wyrośnięte ciasto ponownie wyrobić. Na oprószonej mąką powierzchni, rozwałkować na prostokąt o wymiarach 30 x 40 cm, podsypując lekko mąką. Przykryć ponownie lnianym ręcznikiem i pozostawić w ciepłe do podwojenia objętości na kolejne 30 minut. Piec w temperaturze 200°C przez około 30 minut. Babka powinna mieć piękny wypieczony kolor, a postukana od spodu (od góry w formie) wydawać głuchy odgłos.

## Twoje notatki do przepisu: