

Babka drożdżowa z rodzynkami



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **168** Ocena: **3522**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- (na formę do babki o średnicy 20 cm u góry)
- Mąka pszenna 3 szklanki
- Mleko 3/4 szklanki
- Masło 100 g
- Żółtka 4 szt.
- Drożdże świeże 50 g
- Cukier waniliowy 2 łyżki
- Sól szczypta
- Rodzynki 3/4 szklanki
- (szklanka miała pojemność 250 ml, łyżka 15 ml)

Sposób przygotowania:

- 1 W 1/4 szklanki ciepłego mleka rozmieszać drożdże, łyżeczkę cukru i łyżeczkę mąki. Przykryć ręcznikiem papierowym i odstawić, aby podwoiły objętość.

Pozostałe mleko zagotować i wymieszać z połową mąki. Gdy masa nie będzie już gorąca dodać wyrośnięte drożdże i dokładnie wymieszać, odstawić na 10 minut, aby drożdże zaczęły pracować.

Żółtka zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę i dodać wraz ze szczyptą soli do ciasta.

- 2 Po wymieszaniu zagniatą dłońmi ciasto dodając stopniowo pozostałą mąkę i rozpuszczone zimne masło. Pod koniec dodać wymieszane z odrobiną mąki rodzynki. Ciasto ma być miękkie, jednolite i lśniąca. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 30 minut, aby podrosło.

Po wyrośnięciu przełożyć do foremki wysmarowanej masłem i odczekać jeszcze z 10 minut, aby ciasto znów podrosło. Wierzch posmarować delikatnie mlekiem.

- 3 Piec w piekarniku nagrzanym (górną-dół) do 180 stopni C 35 - 40 minut, do suchego patyczka. Jeśli wierzch babki podczas pieczenia zbyt mocno się zapieka, to ciasto przykryć papierem do pieczenia.

Po upieczeniu babkę lekko wystudzić w foremce, a następnie wyłożyć na kratkę.

Całkowicie wystudzone ciasto posypać cukrem pudrem, polać lukrem lub polewą.



Twoje notatki do przepisu:

