Babka drożdżowa



Do Wielkanocy pozostały raptem trzy tygodnie, czas zatem wypróbować trochę przepisów i zacząć wprowadzać lekko świąteczny nastrój. A jako że i tak miałam ochotę na coś drożdżowego, padło na babkę. Ot, zwykłą drożdżową babkę z rodzynkami. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Składniki:

- 380g mąki pszennej
- 1,5 szklanki cukru
- cukier wanilinowy
- 150g masła
- 50g świeżych drożdży
- pół szklanki rodzynek
- 6 jaj
- aromat pomarańczowy (około 1 łyżki)

Wykonanie:

1. Mąkę wsypujemy do dużej miski. Masło topimy i odstawiamy do ostygnięcia.

2. Mleko podgrzewamy, rozpuszczamy w nim łyżkę cukru i wkruszamy drożdże. Mieszamy. Wlewamy

całość do mąki i mieszamy razem. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce.

3. Jedno całe jajko odkładamy. 5 żółtek wbijamy do osobnej miski, dosypujemy cukier i cukier wanilinowy, miksujemy razem.

4. Do ciasta wbijamy całe jajko, dodajemy utarte z cukrami żółtka oraz aromat pomarańczowy. Zagniatamy.

5. Masło topimy, studzimy i wlewamy masło. Wyrabiamy, aż ciasto wypije cały tłuszcz. Ponownie przykrywamy i odstawiamy na 15 minut do wyrośnięcia.

6. Rodzynki zalewamy wrzątkiem i po 10 minutach osączamy.

7. Blaszkę (babkę z kominem) smarujemy tłuszczem (u mnie masło) i wysypujemy mąką.

8. Do ciasta wrzucamy rodzynki, mieszamy. Ciasto wkładamy do blachy i odstawiamy na pół godziny w ciepłe miejsce.

9. Pieczemy w temperaturze ok. 180 stopni przez 40 minut. Po upieczeniu zostawiamy w piekarniku na około 20 minut, potem wyjmujemy do ostygnięcia. Babę można polukrować.

