

• BABKA DROŻDŻOWA •

Składniki:

- 500 g mąki
- 150 g cukru
- 50 g świeżych Drożdży Babuni
do słodkich wypieków
- 200 ml ciepłego mleka
- 6 żółtek
- 125 g roztopionego masła
- 125 g roztopionego masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 10 g cukru waniliowego lub aromat
waniliowy
- 6 łyżek cukru pudru
- 5 g masła do wysmarowania formy

Przygotowanie:

Zrobić rozczyn: drożdże oraz cukier rozetrzeć, następnie dodać 100 g mąki i 100 g mleka aby powstała gęsta masa. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 20 minut. Roztopić masło. Wystudzone masło dodać do utartych z cukrem żółtek. Mąkę przesiać, wymieszać z solą i cukrem waniliowym. Wszystko razem połączyć. Dodać wyrośnięty rozczyn, szczyptę soli, resztę mleka i cały czas wyrabiać ręką, aż w cieście ukażą się pęcherzyki powietrza i zacznie odstawać od brzegów miski. Formę na babkę posmarować masłem. Ciasto przelać do foremki i odstawić przykryte czystą ściereczką na ok. godzinę, do wyrośnięcia. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni ok. 50 min. Schłodzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Smacznego!