

Szybkie babeczki drożdżowe z truskawkami (idealne na majówkę i piknik)

Te puszyste, lekkie babeczki drożdżowe na Drożdżach Babuni z truskawkami to idealna propozycja na majówkę, piknik lub słodką przekąskę na wynos. Są miękkie w środku, delikatnie wilgotne i mają lekko chrupiący, cukrowy wierzch. Przygotowuje się je w prosty sposób, bez skomplikowanych technik, a efekt wygląda jak z domowej cukierni. Świetnie smakują także z borówkami lub poziomkami.

Składniki na 20 szt. babeczek

Zaczyn

- 25 g świeżych Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 150 ml ciepłego mleka
- 1 łyżka cukru (z odmierzonej puli)
- 1 łyżka mąki pszennej (z odmierzonej puli)

Ciasto

- 350 g mąki pszennej do drożdżowych wypieków
- 100 g cukru kryształ
- 2 jajka M + 1 żółtko
- szczypta soli
- 60 g roztopionego masła

Ponadto

- ok. 200 g świeżych truskawek (lub poziomek, borówek)
- odrobina mąki do oprószenia owoców
- mleko do posmarowania wierzchu
- cukier trzcinowy lub brązowy do posypania (ok. 60 g)

Przygotowanie

Do ciepłego mleka dodać drożdże, cukier oraz łyżkę mąki, a następnie dokładnie wymieszać i odstawić na około 15 minut, aby zaczyn mógł wyrosnąć.

W dużej, głębokiej misce lub malakserze zmiksować jajka, żółtko oraz cukier na jasną, puszystą masę. Dodać wyrośnięty zaczyn oraz połowę mąki, po czym miksować przez około 2 minuty do uzyskania gładkiej konsystencji.

Następnie dodać pozostałą mąkę, szczyptę soli oraz roztopione masło i miksować całość przez około 5–7 minut, aż powstanie elastyczne ciasto.

Ciasto przykryć folią spożywczą i odstawić w ciepłe miejsce na około godzinę, aby podwoiło swoją objętość.

Truskawki pokroić na mniejsze kawałki i oprószyć mąką, aby nie puszczały nadmiaru soku podczas pieczenia. Następnie dodać je do wyrośniętego ciasta i ostrożnie wymieszać, aby ich nie rozgnieść. Ciasto przełożyć do silikonowych foremek, wypełniając je porcjami.

Wierzch babeczek posmarować mlekiem i posypać cukrem (ok. ½ łyżeczki na sztukę), aby uzyskać lekko chrupiącą skórkę.

Formy odstawić na 15–20 minut do ponownego wyrośnięcia.

Piekarnik nagrzać do 180°C, a następnie piec babeczki w 175°C przez około 20 minut, aż się zarumienią.

Rady

Babeczki najlepiej smakują w dniu pieczenia, jednak po całkowitym wystudzeniu można przechowywać je w lodówce ze względu na owoce, przez kilka dni. Warto umieścić je w szczelnym pojemniku, aby nie wysychały i zachowały swoją miękkość. Przed podaniem można je wyjąć wcześniej z lodówki lub delikatnie podgrzać, aby odzyskały świeżość i aromat.