

Babka drożdżowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 8-10

Czas gotowania: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Przygotować rozczyń: do naczynia wlać mleko, dodać pokruszone drożdże, 1 łyżeczkę cukru i 3 łyżki mąki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać podgrzewając – temperatura 37°C, czas 2 minuty, prędkość 2. Pozostawić rozczyń na 15 minut do wyrastania.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do rozczyńnu dodać pozostałą mąkę, cukier, jajko i żółtka, miękkie masło, sól, esencję waniliową lub cukier waniliowy. Zamknąć pokrywę dzbanka.

Krok 3 - Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.

Krok 4 - Wyrabiać ponownie, program wyrabianie ciasta: czas 4 minuty, prędkość 2

Krok 5 - Po tym czasie przez otwór w pokrywie wsypać rodzynki i skórkę pomarańczową, wyrabiać ponownie – czas 1 minuta, prędkość 2 obroty wsteczne,

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto do innego naczynia, pozostawić do wyrastania na ok. 30 min.

Krok 7 - Ciasto wymieszać łopatką, przełożyć do dużej, wysmarowanej masłem i obsypanej mąką formy do pieczenia babki (lub do 2 mniejszych). Pozostawić do

wyrastania w ciepłym miejscu na przynajmniej 1 godzinę.

Krok 8 - Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec ok 40 min aż skórka będzie rumiana. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia. Wyjąć babkę z formy kilka minut po wyjęciu z piekarnika, pozostawić do ostygnięcia.

Krok 9 - Przygotować lukier do babki: Do naczynia miksującego założyć nóż i motylek. Cukier puder przesiać przez sitko i wsypać do naczynia. Dodać aromat cytrynowy, zamknąć pokrywę dzbanka, podczas mieszania wlać gorącą wodę przez otwór pokrywy - czas 1 min 30 sekund, prędkość 2.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć lukier do kubeczka lub dzbanuszka. Polać przestudzoną babkę.

Wskazówki :

Babkę najlepiej studzić na kratce, żeby nie zaparowała od spodu.