

Wegańska drożdżowa babka pomarańczowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut + wyrastanie ciasta około 1 godzina

Liczba porcji: 8

Czas gotowania: 20 minut

Czas pieczenia: 25 - 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. 250 g batatów obrać, pokroić w nieduże kawałki, włożyć do koszyczka.
2. Do dzbanka wlać 1,5 litra wody, zamknąć pokrywę, zagotować wodę – program gotowanie.
3. Otworzyć pokrywę, włożyć koszyczek z batatami. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować – temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek. Bataty przestudzić, wodę wylać.
5. Do dzbanka włożyć nóż i ugotowane bataty, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 3.
6. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, za pomocą łopatki przełożyć bataty do innego naczynia.
7. Formę do babki starannie wysmarować olejem, obsypać mąką.
8. W dzbanku umieścić nóż, wlać 100 g mleka roślinnego, wsypać 400 g mąki pszennej, 14 g drożdży instant, 120 g cukru, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.
9. Otworzyć pokrywę, do ciasta dodać ok 250 g puree z batatów i 80 g posiekanej kandyzowanej skórki pomarańczowej. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę.

Zmiksować wlewając stopniowo 100 g oleju przez otwór w pokrywie – czas 25 sekund, prędkość 4.

10. Wyrabiać ciasto – program wyrabianie, czas 3 minuty prędkość 2 .
 11. Otworzyć pokrywę, masę przełożyć do przygotowanej formy na babkę.
Pozostawić do wyrastania w ciepłym miejscu na ok 1 godzinę.
 12. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec ok 25 - 30 aż skórka będzie rumiana. Patyczkiem sprawdzić, czy ciasto jest suche w środku, jeśli nie, zmniejszyć temperaturę do 160°C i piec jeszcze 15 min.
 13. Lekko przestudzoną babkę wyjąć z formy, ostudzić, posypać przesianym cukrem pudrem.
-

Wskazówki :

- Babkę można ozdobić lukrem lub cukrem pudrem.