

Babka drożdżowa (trzygodzinna)

Przepis od:

Agnieszki Maciąg z książki „SMAK MIŁOŚCI”

Zdjęcie:

j.w.

Czas przygotowania:

ok. 4 godz.

Czas pieczenia:

ok. 60 min

[Pobierz/wydrukuj pdf](#)

Wyślij przepis mailem

Składniki (na 2 duże babki)

- 100 g świeżych drożdży (3 opakowania drożdży suszonych)
- 1 szklanka cukru
- 8 żółtek z jajek od „szczęśliwych” kur
- 1 i ½ szklanki lekko ciepłego mleka
- 200 g masła
- 1 kg mąki pszennej
- 1 cukier waniliowy
- 1 kieliszek rumu
- skórka otarta z 1 dobrze wyszorowanej i sparzonej cytryny
- skórka pomarańczowa kandyzowana
- garść rodzynek
- szczypta soli morskiej
- lukier:
 - ½ kg cukru pudru
 - sok wyciśnięty z 1 cytryny
 - skórka starta z sparzonej pomarańczy
- skórka kandyzowana do ozdoby

Przygotowanie

Cukier i żółtka wymieszaj na kogel-mogel. Masło rozpuść w ciepłym mleku. W dużej misce drożdże zalej mlekiem z masłem, dodaj wszystkie składniki i bez mieszania przykryj bawełnianą lub lnianą ściereczką. Odstaw w ciepłe i spokojne miejsce na 3 godziny. Wyrób ciasto i zostaw pod przykryciem na 30 minut, żeby urosło.

Następnie przełóż do wysmarowanych masłem foremek i odstaw na 20-30 minut, by ponownie wyrosło. Nagrzej piekarnik do 180 °C i piecz przez mniej więcej 1 godzinę.

Teraz czas na lukier. Do cukru pudru dodawaj stopniowo sok z cytryny i ucieraj. Każda cytryna ma inną wielkość, więc należy dodać taką ilość soku, by otrzymać lukier dosyć gęsty, jednak taki w konsystencji, by ładnie rozprowadził się po cieście. Na koniec dodaj skórkę otartą z pomarańczy i skórkę kandyzowaną. Gdy babki będą upieczone i trochę przestygną, możesz je polukrować.

Lista zakupów

[Rodzynki sułtanka BIO Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 250 gram](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Cukier waniliowy bourbon Bio Leckers](#)

[Gramatura: 8 gram](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Mąka pszenna demeter typ 1050 Bio Juchowo](#)

[Gramatura: 1 kg](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

Polecane dla Ciebie

Spring rolls z kimchi ZOBACZ

Szaszłyki z kurczaka i brzoskwini z sosem borówkowym ZOBACZ

Vege szaszłyki z tofu ZOBACZ

Mazurek chałwowo-porzeczkowy ZOBACZ