

ANIA STARMACH

Babka drożdżowa

Co kupić?

- 500g mąki
- 50g świeżych drożdży
- 5 żółtek
- 100g masła
- 300ml mleka
- 100g cukru
- 50g rodzynek namoczonych w odrobinie rumu
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 łyżki skórki pomarańczowej
- 2 łyżki migdałów w płatkach
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- skórka starta z 0,5 cytryny
- sól

Jak przygotować?

1. Kluczem do sukcesu przy przygotowaniu babki drożdżowej są składniki podgrzane do temperatury pokojowej. Mąkę przesiej do miski i wstaw na kilka minut do piekarnika o temperaturze 30 stopni C. Mleko podgrzej w małym garnku, masło roztop. Przygotuj zaczyn z drożdży, 1 łyżki cukru, 1 łyżki mleka i 1 łyżki mąki. Odstaw go w ciepłe miejsce, aż podwoi objętość.
2. Żółtka utrzyj z cukrem, wymieszaj je z większością mąki, dodaj zaczyn, mleko, masło i cukier waniliowy. Ciasto wyrabiaj ręcznie lub za pomocą robota kuchennego, stopniowo dodawaj pozostałą mąkę, pamiętając, że ciasto nie może być zbyt twarde – powinno być na tyle elastyczne, żeby po naciśnięciu palcem nie zostawało w nim wgłębienie.

ANIA STARMACH

3. Gdy ciasto uzyska pożądaną konsystencję, dodaj do niego dwie łyżki oliwy z oliwek, rodzynki, pokrojoną skórkę pomarańczową, skórkę z cytryny oraz migdały w płatkach. Wymieszaj raz jeszcze i odstaw w ciepłe miejsce, aż podwoi objętość.
4. Formę do babki wysmaruj masłem, przełóż do niej ciasto (nie powinno zajmować więcej niż połowy objętości formy) i ponownie odstaw do wyrośnięcia. Wierzch babki posmaruj rozbełtanym jajkiem i wstaw do piekarnika z włączonym termoobiegiem w temperaturze 150 stopni C na 30–45 minut (w zależności od wielkości formy).
5. Po upieczeniu babkę wyciągnij z formy i studź na kratce. Gdy ostygnie, udekoruj cukrem pudrem.