

Baby zwyczajne



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

garniec mąki przesianej i wygrzanej na 1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wziąć 10 łutów drożdży, rozpuścić w szklance mleka i wlać w mąkę, dodać jeszcze 3 szklanki letniego mleka, wymieszać ciasto, zabierając tylko połowę mąki, przykryć i zostawić w cieple żeby podrosło. Gdy ciasto podejdzie, wlać do niego 40 żółtek ubitych do białości z półtora funtem cukru, wymieszać z resztą mąki, dodać ćwierć funta słodkich siekanych migdałów, 2 łuty gorzkich, tartej cytrynowej skórki, krajanej cykaty, pół funta rodzenków bez pestek, soli w miarę, wymieszać, wybijać przez godzinę. Potem wlać 3 szklanki sklarowanego masła i bić ciasto jeszcze przez pół godziny, następnie postawić w cieple żeby podrosło."

"Gdy dostatecznie podrośnie, wtenczas kłaść w formy wysmarowane masłem i wysypane bułeczką i postawić w ciepłym miejscu żeby podrosły. Kładąc ciasto w formy, trzeba kazać palić w piecu, a po wypróbowaniu go, gdy ciasto napelni formy wstawić ostrożnie do pieca, gdzie powinny zostawać przeszło godzinę. Wyjmując z pieca trzeba spróbować słomką, kładąc ją w środek baby; jeżeli po wyjęciu słomka sucha, to baba upieczona, jeśli wilgotna, to trzeba jeszcze wstawić do pieca na kwadrans. Lekkość i pulchność bab zależy od dobrego ubijania ciasta, które powinno być po domieszanu każdej przyprawy ubijane przez pół godziny. Masło wlewa się po zupełnem wybiciu ciasta i z niem jeszcze dobrze się wybija."

Piekąc 3 nieduże babki użyłam 1/4 ilości składników, po upieczeniu posmarowałam je lukrem utartym z cukru pudru i soku cytrynowego, i posypałam kandyzowaną skórką pomarańczową."

Przepis, w pisowni oryginalnej, pochodzi z wydawnictwa:

PORADNIK DLA MŁODYCH GOSPODYŃ.

Praktyczny Kucharz Warszawski zawierający 1503 przepisy różnych potraw oraz pieczenia ciast i przygotowania zapasów spiżarnianych.

słowniczek:

łut = 12.67g

funt (32 łuty) = ok. 45 dag

garniec (4 kwarty) = 4 litry

kwarta = 1 litr kwaterka = 1/4 litra

