Tradycyjna babka wielkanocna

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników:

mąka pszenna	3 szklanki
masło 82%	150 gramów
cukier kryształ	8 łyżek
żółtko jajek	5 sztuk
drożdże	100 gramów
mleko	1,5 szklanki
zapach rumowy	3-4 krople
tłuszcz do formy	
rodzynki	0,5 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
migdały	zmielone 1/2 szklanki
skórka pomarańczowa	starta 1 łyżka

Lukier:

sok z cytryny	z 4 sztuk
cukier puder	8 łyżek
skórka pomarańczowa kandyzowana	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie rozczynu:
Pokruszyć drożdże i rozetrzeć je z łyżką cukru, łyżką ciepłego mleka i łyżką mąki. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Zagotować resztę mleka i wrzącym mlekiem zalać 1/2 szklanki mąki, a następnie energicznie rozetrzeć tak, aby nie powstały grudki.
Po wystygnięciu dodać po łyżce do rozczynu do masy, mieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem. Rozpuścić masło. Resztę mąki, żółtka z cukrem, mąkę z rozczynem wymieszać, powoli dodając rozpuszczone i przestudzone masło.
Ciasto wyrabiać tak długo, aż zacznie odchodzić od ręki.
Dodać aromat, rodzynki, startą skórkę oraz migdały oprószone mąką ziemniaczaną.
Ciasto wyłożyć do formy napełnić do połowy wysokości i pozostawić do wyrośnięcia.
Piec około 40-50 minut z termo obiegiem i dolnym piecem w temp. 180°C

Przygotowanie lukru:
Cukier i sok z cytryny wlać do rondelka. Podgrzać, stale mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a całość zacznie gęstnieć i robić się biała.

Ostygniętą babkę polać lukrem i posypać drobno pokrojoną kandyzowaną skórką pomarańczową.