

Baba drożdżowa



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	40 dag
cukier	15 dag
masło	10 dag
jajko	4 szt
mleko	0,5 szklanki
rodzynki	5 dag
sól	szczypta
drożdże	3-4 dag
cytryna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z połowy maki, letniego mleka i drożdży przygotować zaczyn i pozostawić do wyrośnięcia. Masło utrzeć na pianę, dodawać do niego po jednym żółtku, po łyżce cukru, ciągle ucierając. Następnie dodać drugą połowę mąki, szczyptę soli, rodzynek i skórkę z cytryny. Masę połączyć z zaczynem, wyrobić i zostawić do wyrośnięcia. Formę wysmarować masłem, ciasto lekko wyrobić, przełożyć do formy, wypełnić ją do połowy i ponownie odstawić ją do wyrośnięcia ciasta. Gdy ciasto wypełni całą formę wstawić do piekarnika, piec 45 minut w temp 180 stopni.