

Babka drożdżowa (z żurawiną i białą morwą)



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Forma z kominkiem o średnicy 23 cm

mąka pszenna	300 gram
cukier	80 gram
mleko	150 ml
masło	60 gram
drożdże	25 gram
żółtko jajek	3 sztuki
żurawina suszona	30 gram
morwa biała	30 gram
skórka z cytryny	1 łyżeczka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

Lukier

mleko	2 łyżki
cukier puder	

Polewa

masło	60 gram
cukier puder	40 gram
kakao	2 łyżki
mleko	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże pokruszyć do miski, dodać 1 łyżeczkę cukru (przyspieszy fermentację), około 50 ml letniego mleka i 1 łyżkę mąki.

Wszystko razem wymieszać, nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut. (Rozczyn powinien stać się puszysty jak pianka.)

Do rozczynu dodać mleko, cukier, skórkę z cytryny, mąkę, żółtka, sól, cukier waniliowy.

Całość wymieszać łyżką.

Do wstępnie połączonych składników wlać roztopione i przestudzone masło.

Ciasto wyrabiać jeszcze przez około 4 minuty.

Na koniec wsypać żurawinę z morwą i ponownie wymieszać.

Ciasto przełożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem.

Blaszkę odstawić w ciepłe miejsce na 60 minut.

Po tym czasie babkę (podrośniętą) wstawić do piekarnika i piec 30 minut w 180 stopniach (na średniej półce).

Ostudzoną wyjąć z formy.

Przygotować polewę lub lukier.

Lukier.

Cukier puder (tyle, aby powstała gęsta masa) rozmieszać w gorącym mleku i rozsmarować na ostudzonym cieście.

Polewa.

W rondelku wymieszać wszystkie produkty na polewę i podgrzewać (mieszając) do momentu rozpuszczenia się składników.

(Polewa nie może się zagotować.)

Masę ostudzić i udekorować nią babkę.

Odstawić do całkowitego zastygnięcia.