

Drożdżowa baba z kolendrą



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	300 g
drożdże świeże	30 g
masło	60 g
cukier	60 g
mleko	180 ml
żółtko jajek	3 sztuki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
herbata	matcha 1 łyżka
kolendra	świeża 2 garście
żurawina suszona	2 garście
oliwa	1 łyżka

Lukier

cukier puder	3 czubate łyżki
herbata	matcha ok. 1/3 łyżeczki
sok z cytryny	1,5 łyżki
skórka z limonki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żurawinę moczymy w gorącej wodzie, gdy napęcznieje odcedzamy. Masło rozpuszczamy na niewielkim ogniu, studzimy. Kolendrę, listki razem z łodygami drobno siekamy. Z drożdży, 1 łyżeczki cukru i 2 łyżek letniego mleka robimy niby zaczyn, gdy drożdże będą płynne dodajemy je do przesianej mąki z herbatą matcha. Żółtka ubijamy łyżką z resztą cukru, dodajemy do mąki. Do ciasta dolewamy mleko, roztopione masło, dodajemy żurawinę, kolendrę i dokładnie zagniatamy, właściwie mieszamy, bo ciasto ma dość luźną konsystencję. Tę czynność zagniatania możemy też zrobić w robocie kuchennym. Ja robiłam ręką, bo to ciasto zagniatą się łatwo.
- KROK 2 Ciasto przykrywamy i odstawiamy na kilkadziesiąt minut do wyrośnięcia. Formę z kominem 20 cm lekko smarujemy olejem. Gdy ciasto zwiększy swoją objętość prawie dwa razy, przekładamy do foremki. W tym celu dobrze jest naoliwić ręce oliwą, gdyż ciasto jest luźne. Wyrównajmy powierzchnię ciasta.
- KROK 3 Formę przykrywamy ściereczką i znów odstawiamy do wyrośnięcia na około 10 minut. Piekarnik nagrzewamy do 180 C, wstawiamy blaszkę i pieczemy około 30-35 minut. Ja po 20 minutach zmniejszyłam temperaturę na 170 C. Lukier. Cukier mieszamy z 1 łyżką soku z cytryny i herbatą, gdy będzie zbyt gęsty dodajemy jeszcze sok. Przestudzoną babkę polewamy lukrem i na wierz ścieramy skórkę z limonki.