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 zagniata 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.