

Babka drożdżowa - Topielec



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

opak	2 szklanki
masło	120 g
jajko	2 szt
mleko	1/3 szklanki
cukier	1/2 szklanki
drożdże	50 g
cukier waniliowy	1 opak
cukier puder	do posypania ciasta
owoce kandyzowane	100 g
orzechy mielone	100 g
rodzynki	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyjąć z lodówki jajka, żeby się trochę ogrzały i lekko podgrzać mleko.
Wkruszyć domleka drożdże, wsypać łyżeczkę cukru, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
Rozczyn będzie gotowy, gdy się wyraźnie wzburzy.
Do garnuszka włożyć pokrojone na kawałki masło i roztopić je na małym ogniu.
Do sporej miski przesiać mąkę, zrobić wgłębienie, wbić w nie jajka, wlać rozczyn i letnie masło.
Mieszać wszystko widelcem lub łyżką, a gdy płyny i mąka się połączą, wyrobić ciasto ręką, aż stanie się jednolite.
Przełożyć ciasto do 4-litrowego rondla i zalać zimną wodą (do pełna).
Ciasto ("utopione") w wodzie po 15 min powinno wypłynąć na wierzch.
Przytrzymać je ręką, zlać wodę i bardzo dokładnie odsączyć.
Zrobić w cieście wgłębienie, wsypać cukier i cukier waniliowy, znów wyrobić dłonią.
Wysmarować masłem blachę do keksów (wąską, ale wysoką) o długości ok. 25 cm. Termostat ustawić na 180°C.
Włożyć do formy ciasto.
Wstawić do nagrzanego piekarnika.
Po 40-45 min pieczenia ciasto powinno być gotowe.
Po wystygnięciu ciasta, wyłożyć je i posypać przez sito cukrem pudrem
(ja dodałam mielone orzechy włoskie, dlatego środek jest lekko brązowy.)

