

Babka drożdżowa z rodzynkami



Autor: **ugotujiprzetestuj**
Przepisów: **110** Ocena: **1384**



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 3 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 50 g drożdży świeżych
- 1 i 1/4 szklanki letniego mleka
- 80 g roztopionego masła
- 40 g cukru
- 15 g cukru waniliowego
- 4 żółtka
- 1/2 łyżeczki soli
- 3/4 szklanki rodzynek
- 25 ml rumu (można pominąć)
- masło i bułka tarta do wysmarowania i obsypania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Rodzynki zalewamy wrzątkiem na 15 minut, odcedzamy, suszymy na ręczniku papierowym i zalewamy je rumem (gdy pomijamy rum, rodzynki po wymoczeniu we wrzątku, osuszamy i odkładamy na bok).
Pokruszone drożdże łączymy z 1/4 szklanki letniego mleka, łyżką cukru i dwiema łyżkami mąki. Dokładnie mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 20 minut.
Resztę mąki i mleka łączymy łyżką z pozostałymi składnikami, a na końcu dodajemy gotowy rozczyn oraz odsączone rodzynki. Zagniatamy elastyczne ciasto - przez około 10-13 minut. Ciasto przekładamy do podsypanej mąki miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Ciasto powinno wyrastać przez 50-60 minut (do podwojenia swojej objętości).



- ② Formę do babki smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Ciasto odgazowujemy (ugniatamy je kilka razy), przekładamy do formy, przykrywamy i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut.
Piekarnik rozgrzewamy do 180°C. Babkę pieczemy przez 30-40 minut.
Studzimy, delikatnie wyciągamy z formy i gdy babka będzie już zimna, dowolnie dekorujemy.
Smacznego! :-)

P.S. Jeśli nie masz takiej foremki, użyj tej tradycyjnej z kominem - pilnuj tylko czasu pieczenia, w takiej foremce babka upiecze się szybciej.

Twoje notatki do przepisu: