

BABKA WIELKANOCNA Z RODZYNKAMI

1 Porcje | Czas przygotowania 140 min

SKŁADNIKI

350 g / mąki pszennej

30 g / cukru

150 g / rodzynek

50 ml / brandy

150 g / masła

4 żółtka

1 jajko

Sól

ROZCZYN:

50 g / świeżych drożdży

50 ml / ciepłego mleka

1 łyżka / mąki pszennej

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Przygotowanie babki wielkanocnej rozpoczynamy dzień przed jej pieczeniem. Rodzynki przekładamy do małej miseczki i zalewamy je brandy. Zalewamy ja tak, aby były w całości namoczone – jeżeli 50 ml to za mało, to dolewamy. Polecam użyć dużych rodzynek.

Przygotowanie ciasta rozpoczynamy od przygotowania rozczyntu. W misce łączymy 50 g świeżych drożdży z 1 łyżką cukru. Dokładnie

LISTA ZAKUPÓW

Mąka pszenna

50 g drożdży

Cukier

150 g rodzynek

Masło

5 jajek

Brandy

Mleko

Sól

rozcieramy – drożdże rozpuszczą się. Następnie dodajemy 50 ml ciepłego mleka i 1 łyżką mąki. Dokładnie łączymy składniki, a następnie odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut. Rozczyn przykrywamy lnianą ściereczką.

W czasie, gdy rozczyn wyrasta oddzielamy żółtka od białek oraz przesiewamy mąkę. Rodzynki przekładamy na sito, a odsączone roszynki oprószamy mąką pszenną.

Do wyrośniętego rozczynu dodajemy pozostałe 50 ml ciepłego mleka, cukier oraz mąkę i szczyptę soli. Mieszamy drewnianą łyżką. Następnie, mieszając dodajemy stopniowo żółtka, a na koniec jedno jajko. Tak wymieszane ciasto wstawiamy do miksera i za pomocą haka, na wolnych obrotach (2-3) mieszamy 10 minut. W czasie, gdy ciasto się miesza rozpuszczamy masło. Po 10 minutach, ciągle mieszając na wolnych obrotach. Cienkim strumieniem dodajemy rozpuszczone masło i mieszamy kolejne 10 minut. Do wymieszanego ciasta dodajemy roszynki oprószone mąką – mieszamy ręką. Tak przygotowane ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce na 60 minut, przykrywamy lnianą ściereczką.

Po tym czasie uderzamy ciasto pięścią (tak jak w pączkach), zbieramy w kulę i przekładamy do formy – tak aby ciasto wypełniło 50 % formy. Jeżeli jest go więcej, proponuję rozłożyć je w małe foremki – będą małe babeczki. Ciasto w formie odstawiamy pod przykryciem na 30 minut.

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C, wstawiamy ciasto i pieczemy 25 minut.

Po wyjęciu z piekarnika, odstawiamy babkę do ostygnięcia. Babkę dekorujemy cukrem pudrem lub lukrem.