



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Babka gryczana

Polecam podawać ze stopionym masłem.

Składniki:

- mąka gryczana, 3 szkl.
- smalec, 20 dag
- mąka , 5 dag
- drożdże, 2 dag
- masło, 2 dag
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mąkę gryczaną zaparzyć gorącym smalcem i dobrze wymieszać. Wsypać mąkę pszenną i wlewać — stale wybijając ciasto łyżką — tyle zimnej wody, aby uzyskało średnią gęstość. Osolić, dodać roztarte w odrobinie cukru drożdże, mocno wybić kopyścią i postawić w ciepłym miejscu. Wyrośnięte ciasto wymieszać, wlać do formy wysmarowanej masłem i gdy jeszcze trochę podrośnie, wstawić na 1 godz. do gorącego pieca. Jeść babkę na gorąco, pokrajaną na porcje jak tort i polaną topionym masłem

