



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)

Babka drożdżowa (rosnąca w wodzie)

Łatwo może powstać zakalec

na Wielkanoc

Składniki:

- drożdże, 5 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- jajka, 1 szt.
- żółtka, 4 szt.
- masło, 20 dag
- mąka , 50 dag
- cukier puder, 15 dag
- rodzynki, 5 dag
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- cukier, 2 dag

Sposób przygotowania:

Rozetrzeć jajo i żółtka bez cukru. Rozetrzeć drożdże z zimnym mlekiem. Stopić masło. Do mąki dodać roztarte żółtka, stopione masło i drożdże i wyrobić dość gęste ciasto. Ciasto wyłożyć do wysokiego garnka, przykryć i przykrywą przymocować do garnka. Do czystego wiadra włożyć przykryty garnek z ciastem, umocować go sznurkiem do górnego obwodu wiadra, nalać zimnej wody tyle, aby sięgała do 3/4 wysokości garnka. Ciasto pozostawić do wyrastania przez całą noc. Przygotować resztę składników: przesiać cukier, umyć i osuszyć rodzynki. Ciasto wyjąć z garnka, wyłożyć do miski, dodać cukier, sól i przyprawy, i wyrobić je starannie, na końcu dodać rodzynki. Wysmarować masłem grubo i starannie formę na babkę, oprószyć mąką. Ciasto wyłożyć do formy, zaraz wstawić do miernie wygrzanego pieca i upiec (45 min.). Ciasto wyjąć, a gdy trochę przestygnie, ostrożnie wyłożyć, bo jest bardzo pulchne i łatwo może powstać zakalec; póki ciepłe, posypać cukrem z wanilią.

