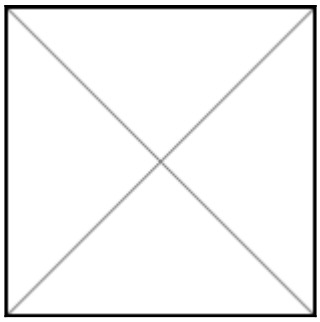

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Baby warszawskie parzone

Po zupełnym ostudzeniu polukrować, oblewając rzadkim, białym lukrem.

Składniki:

- mąka , 1 kg
- mleko, 2 szkl.
- drożdże, 12 dag
- żółtka, 20 szt.
- cukier puder, 30 dag
- masło, 35 dag
- migdał, 25 dag
- rodzynki, 25 dag
- skórka pomarańczowa, 12 dag
- cukier, 25 dag
- ocet, 0.5 łyżecz.
- wanilia w laskach, 0.5 szt.

Sposób przygotowania:

Utrzeć żółtka z cukrem.Sporządzić rozczyn: zagotować mleko, mąkę (25 dkg) przesiać do miski i mieszając silnie, aby się nie potworzyły grudki, zalewać ją gorącym mlekiem, wlewając mleko cienkim strumieniem. Mąkę rozmieszać z mlekiem na gładką masę i przestudzić. Rozetrzeć drożdże z małą ilością mleka na gładką papkę. Do ciepłej jeszcze masy z mąki dodać rozpuszczone drożdże i utarte żółtka, rozmieszać je, rozczyn postawić do wyrośnięcia. Stopić i sklarować masło. Migdały sparzyć, zemleć w maszynce do migdałów. Rodzynki umyć w ciepłej wodzie, lekko osuszyć w ścierce, posypać mąką. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobniutką kostkę. Duże, wysokie formy babowe (kamienne) posmarować starannie masłem, wysypać mąką. Do wyrośniętego rozczynu dodać resztę przesianej mąki i zarobić ciasto,dolewając po trochu ciepłe, sklarowane masło. Ciasto wyrabiać 1/2 godz. na każde 1/2 kg mąki. Gdy całe masło wejdzie w ciasto, wsypać migdały, a przy samym końcu wyrabiania dodać rodzynki i skórkę pomarańczową. Wyrobione ciasto nakładać do posmarowanych, wygrzanych form, napełniając je do 1/3 wysokości. Ciasto postawić do wyrastania w ciepłym miejscu, nakryć je; ciasto to wyrasta powoli.Gdy objętość ciasta zwiększy się o 100% włożyć je do dobrze i równomiernie ogrzanego piekarnika; piec ok. l godziny. Ciasto przed wyjęciem głęboko nakłuć cienko zastruganym patyczkiem; gdy patyczek po wyjęciu z ciasta jest suchy, baby wyciągnąć z pieca i studzić w formie. Studzić powoli, zmieniając położenie ciasta. Przestudzone baby ostrożnie wyjmować z formy, podważając je wąskim, długim nożem.