

BABA DROŹDŹOWA

- 20 g świeżych drożdży • 1/4 szkl. lekko ciepłego mleka • 1/4 szkl. śmietanki kremowej
- 1 i 1/2 szkl. mąki pszennej • 5 żółtek
- 1/2 szkl. cukru pudru • 75 g masła roztopionego i ostudzonego • 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- szczypta soli • 1/2 szkl. rodzynek • masło i bułka tarta do wysypania formy • roztrzepane jajko do posmarowania ciasta

Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.

Drożdże skrusz do miseczki i rozetrzyj z łyżeczką cukru pudru, wlej mleko, dodaj łyżeczkę mąki. Wymieszaj, przykryj ściereczką o zostaw do wyrośnięcia na 15 minut.

Mąkę przesiej. Zagotuj śmietankę i wlej do mąki, wymieszaj, ostudź. Żółtka ubij z cukrem pudrem. Do mąki dodaj wyrośnięte drożdże i ubite żółtka. Wyrabiaj ręką lub mikserem, aż będzie odchodziło od ręki lub mieszała. Na koniec dodaj rozpuszczone i ostudzone masło i jeszcze chwilę wyrabiaj. Dodaj ekstrakt z wanilii, sól i opłukane wrzątkiem rodzynki. Wymieszaj łyżką. Przykryj ściereczką i zostaw do wyrośnięcia na półtorej godziny.

W wyrośnięte ciasto uderz ręką i chwilę powyrabiaj.

Przełóż do przygotowanej formy (posmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą) - ciasto ma ją wypełnić w połowie.

Przykryj i odstaw do wyrośnięcia jeszcze na 45 minut.

Piekarnik nagrzej do 180 st. C i wstaw posmarowane roztrzepanym jajkiem ciasto na dolną półkę piekarnika.

Piecz 40 minut. Jeśli wierzch babki będzie za bardzo się rumienił, połóż na nim kawałek folii aluminiowej.

Ostudź w formie, wyjmij dopiero, gdy wystygnie.