

# Drożdżowa babka z cytrusową nutą



Składniki

Opis wykonania

4 szklanki mąki pszennej  
3/4 szklanki mleka  
3/4 szklanki cukru  
1/2 szklanki oleju  
5 żółtek  
1/2 kostki drożdży  
1 laska wanilii  
Skórka starta z jednej  
cytryny  
Skórka starta z jednej  
pomarańczy  
Szczypta soli

Banalnie prosty przepis na wielkanocną babkę drożdżową.

Dzięki długiemu wyrastaniu upieczona babka jest pełna pęcherzyków powietrza, a dodatek cytrusów nadaje jej orzeźwiającego i delikatnie kwaskowatego smaku.

Opis przygotowania:

W ciepłym mleku rozpuść łyżkę cukru. Następnie dodaj pokruszone drożdże i łyżkę mąki. Zaczyn odstaw w ciepłe miejsce na 10 minut lub do podwojenia objętości.

Mąkę przesiej przez sito. Następnie dodaj do niej cukier, nasiona wanilii i skórki z cytrusów.

Sól rozpuść w łyżeczce wody i razem z żółtkami dodaj do miski z mąką. Całość dokładnie wymieszaj.

Do miski dodaj zaczyn drożdżowy oraz olej i od razu energicznie mieszaj do połączenia się wszystkich składników.

Miskę przykryj ścierką i odstaw w ciepłe miejsce na około 60 minut do wyrośnięcia.

Po upływie czasu i podwojeniu objętości przełóż ciasto na blat i wyrabiaj przez 1 minutę. Następnie przełóż je do formy posmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką.

Ponownie odstaw ciasto z formą do wyrośnięcia na około 45-60 minut.

Po wyrośnięciu piecz babkę w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 10 minut. Po tym czasie zmniejsz temperaturę do 180 stopni i piecz jeszcze 45 minut do suchego patyczka.

Gotową babkę posyp cukrem pudrem.

TIP DIETETYCZNY

By zachować słodycz ciasta, a jednocześnie zmniejszyć zawartość cukru, zastąp jego część rodzynkami lub makiem.

Olej roślinny wykorzystywany w przepisie możesz zamienić na olej kokosowy.