



WYPASIONA BABA DROŻDŻOWA



SKŁADNIKI

- 1 szklanka mleka Wypasionego 3,2%
- 125 g masła Polskiego
- 3 szklanki mąki pszennej
- 40 g świeżych drożdży
- 6 żółtek
- 1 jajko
- szczypta soli
- pół szklanki drobnego cukru
- 150 g rodzynek
- 1 łyżeczka aromatu cytrynowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy rozczyń (składniki na rozczyń odejmujemy z podanych): do niedużego garnuszka rozkruszymy drożdże, zasypujemy łyżką cukru. Zalewamy 1/3 szklanki letniego (nie gorącego) **mleka Wypasionego**. Mieszymy do rozpuszczenia się drożdży. Dodajemy 3 łyżki mąki, mieszymy, by nie było grudek. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (na ok. 20-30 min).

Wyrośnięty rozczyń dodajemy do mąki, delikatnie mieszamy. Uzupełniamy roztrzepanymi z cukrem żółtkami i roztrzepanym jajkiem, szczyptą soli, letnim **mlekiem Wypasionym**, aromatem i wyrabiamy. Dodajemy rozpuszczone i przestudzone **masło Polskie**. Wyrabiamy ciasto do momentu, gdy będzie miękkie i elastyczne, pod koniec dorzucając rodzynki. Formujemy kulę, wkładamy do oprószonej mąką miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (na ok. 1,5 godz.).

Po tym czasie ciasto wyjmujemy, wyrabiamy jeszcze raz. Z podanych składników wyjdą dwie babki - ciasto wykładamy do 1/3 wysokości do dwóch foremek wysmarowanych **masłem Polskim** i wysypanych bułką tartą lub mąką pszenną. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (ciasto powinno wyrosnąć po brzegi foremek).

Pieczemy w temperaturze 170°C ok. 30 min (do tzw. suchego patyczka). Po upieczeniu studzimy ok. 10 min w foremce, wyjmujemy, posypujemy cukrem pudrem.