



Babka

LEKKIE CIASTO DROŻDŻOWE "JAK U BABCI"

Wprowadzenie

„Babka” jako określenie ciasta pochodzi od słowa „babcia”. To zazwyczaj babcie je wypiekały. Nawiązanie można też odnaleźć w podobieństwie tradycyjnej formy, w której wypiekane są babki do kształtu babcinej spódnicy. Jednak babki przygotowywane są w różnych formach – np. w Stanach Zjednoczonych często przygotowywane są w wersji prostokątnej. Wbrew pozorom prosta w wykonaniu, bardzo efektowna i niebiańsko smaczna.

SKŁADNIKI (1 SZTUKA)

- 300 g mąki chlebowej albo innej mąki wysokoglutenujowej
- 3 jajka w rozmiarze M
- 150 g masła
- 35 g białego cukru
- 5 g suchych drożdży
- 8 g soli
- 27 g zimnej wody
- skórka otarta z jednej cytryny
- 80 g czekolady gorzkiej 70%
- 60 g masła
- 60 g orzechów laskowych uprażonych i grubo posiekanych
- 35 g cukru brązowego
- 15 g gorzkiego kakao
- 60 g białego cukru
- 40 ml wody
- 1 jajko roztrzepane
- 1 łyżka wody

Sposób przygotowania

• Krok 1

Przygotowanie ciasta:

Do niewielkiej miski wbij jajka, dodaj sól i roztrzep, aż sól całkiem się rozpuści.

Do miski robota wsyp mąkę, dodaj drożdże oraz wodę i zamieszaj przez pół min, stopniowo dodaj jajka i połowę cukru.

Wyrabiaj hakiem ok. 5 min, aż ciasto będzie elastyczne i wszystkie składniki będą dobrze połączone.

Dodaj resztę cukru, skórkę cytryny i mieszaj przez 2 min.

Następnie stopniowo dodaj masło i mieszaj jeszcze około 10-12 min, aż ciasto będzie jednolite i gładkie.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest gotowe, oddziel porcję wielkości moreli. Trzymając ją w dłoniach, delikatnie rozciągnij: jeśli jest gotowe, powinniśmy otrzymać przezroczysty płatek.

Przełóż ciasto na stół, uformuj kulę. Ponownie włóż do miski, przykryj folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej, aż podwoi swoją objętość (około 2-3 godz.).

• **Krok 2**

Przygotowanie nadzienia:

Posiekaj drobno czekoladę i włóż do rondelka razem z masłem. Podgrzewaj powoli na małym ogniu ciągle mieszając, do momentu aż składniki się rozpuszczą. Zdejmij z ognia. Dodaj cukier i kakao i zamieszaj dokładnie. Zostaw do ostygnięcia.

• **Krok 3**

Przygotowanie syropu:

Do rondelka wlej wodę i dodaj cukier. Gotuj aż cukier całkiem się rozpuści i płyn będzie przezroczysty, zdejmij z ognia.

• **Krok 4**

Po wyrośnięciu ciasta odgazuj je lekko, naciskając palcami. Posyp mąką stolnicę, przełóż ciasto i rozwałkuj wałkiem, formując prostokąt o wymiarach 30x40 cm (ok. 10 cm więcej niż długość formy do pieczenia).

• **Krok 5**

Nałóż nadzienie i rozsmaruj, zostawiając wolne brzegi, ok. 2 cm z każdej strony.

• **Krok 6**

Posyp orzechami, a następnie zwiń w rulon; jeżeli jest za długi, odetnij końcówki (końcówek nie wyrzucaj, można je upiec oddzielnie).

• **Krok 7**

Włóż rulon do lodówki na 15 min, żeby farsz stwardniał.

• **Krok 8**

Przygotuj foremkę i wyłóż ją papierem do pieczenia.

• **Krok 9**

Po 15 min przetnij rulon wzdłuż na pół, spleć i włóż do foremki.

• **Krok 10**

Jajko roztrzep z wodą i posmaruj nim ciasto,

przykryj foremkę folią i odstaw na ok. 1,5 godz. do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.

- **Krok 11**

Nagrzij piekarnik do temperatury 180 °C.

- **Krok 12**

Po wyrośnięciu posmaruj ciasto jeszcze raz jajkiem. Włóż na środek nagrzanego piekarnika, piecz ok. 30 min.

- **Krok 13**

Od razu po wyjęciu z pieca dwa razy posmaruj wierzch ciasta syropem, Wystudź najpierw w foremce, a następnie na kratce.

Smacznego!