# 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 wysokoglutenowej
- 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**
  Nagrzej 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!