Babka drożdżowa

Skladniki

Ciasto

- 1,4 kg Basi Extra Wypiek
- 200 g cukru
- Kostka roztopionego masła (ok. 1 szklanka)
- 10 całych jaj
- 10 żółtek
- 1 l mleka
- 60 g drożdży
- 100 g rodzynków
- Ekstrakt z wanilii
- Starta skórka z jednej cytryny

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Jaja oraz żółtka rozkłócić z letnim mlekiem, cukrem i drożdżami roztartymi z łyżką cukru. Rozczyn wlać do mąki, wyrobić ciasto, a następnie odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut. Po 15 minutach dodać sklarowane letnie masło, ekstrakt waniliowy, rodzynki i ponownie wyrobić ciasto, które następnie należy pozostawić w ciepłym miejscu na 30 minut. Po tym czasie wyłożyć ciasto do wysmarowanej masłem formy (1 forma 2 kg lub dwie standardowe formy 0,8-1 kg). Ciasto powinno wypełniać formę do połowy jej wysokości, nakryć ściereczką. Gdy ciasto podrośnie do 2/3 wysokości formy – wstawić do dobrze i równomiernie nagrzanego piekarnika (190 stopni C). Ciasto piec godzinę. Po upieczeniu należy się z nim obchodzić bardzo ostrożnie, ponieważ wstrząśnięte bardzo łatwo opada.