

# Babka drożdżowa

## KOMPLET MULTIDROŹDŹOWE

### Ciasto

MULTIDROŹDŹOWE	250 g
Mąka pszenna typ 550	1.000 g
Drożdże	70 g
Masło	200 g
Cukier	150 g
Woda	500 g
Bakalie ( dowolne)	200 g
<b>łącznie Ciasto</b>	<b>2.370 g</b>

### Syrop

Woda	1.000 g
Cukier	1.000 g
aromat pomarańczowy	2 g
<b>łącznie Syrop</b>	<b>2.002 g</b>

### wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać.

Czas mieszania: 3 minuty obroty wolne

6 minut obroty szybkie

Wymieszane ciasto rozlać do foremek i wypiec.

Temperatura pieczenia: 180 °C

Po wypieku gorące babki zanurzyć w syropie cukrowym i udekorować pomadą.



*Z dobrego wypieczesz najlepsze!*

