

Babka drożdżowa

KOMPLET GOURMET KRÓLEWSKIE 30

Ciasto

GOURMET KRÓLEWSKIE 30	300 g
Mąka pszenna	700 g
Cukier	100 g
Margaryna	150 g
Jaja	100 g
Drożdże	70 g
Woda	400 g
łącznie Ciasto	1.820 g

Dodatki

Rodzynki	250 g
Skórka pomarańczowa, kandyzowana	150 g
łącznie Dodatki	400 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, oprócz bakalii, wyrobić w mieszarce spiralnej.

czas wyrabiania: 1 minuta – pierwszy bieg, 8 minut – drugi bieg

Pod koniec mieszania dodać bakalie. Ciasto odstawić do spoczynku.
temp. ciasta: ok. 24 °C
czas spoczynku: ok. 15 minut

Ciasto podzielić na kęsy, zaokrąglić i włożyć do natłuszczonej formy. Odstawić do wyrośnięcia, następnie upiec.
naważka: 440 g
czas gary ciasta: ok. 50 minut
temp. pieczenia: 190 °C
czas pieczenia: 35 minut

Po ostudzeniu babki udekorować podgrzanym KOMPLET Fertigglasur.
naważka: 100 g



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com