



## WYTRAWNA BABKA Z KABANOSAMI FRANCUSKIMI

### SKŁADNIKI:

#### *Ciasto:*

250 g mąki pszennej  
20 g drożdży  
1/4 łyżeczki soli  
1/2 łyżki cukru  
40 g masła  
15 g oliwy z oliwek  
75 ml mleka  
1 jajo  
1 żółtko

#### *Farsz:*

1 duża cebula  
oliwa  
1 opakowanie kabanosów francuskich Sokolów  
pęczek cebuli dymki  
masło do wysmarowania foremki  
100 g tartego parmezanu

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Drożdże, cukier i łyżkę mąki zalać mlekiem, podgrzać do temperatury ok. 37°C. Odstawić na kilka minut. Dodać wszystkie pozostałe składniki, na sam koniec dodać sól. Wymieszać i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia.
2. Posiekać drobno cebulkę i podsmażyć na rozgrzanej oliwie. Dodać pokrojone drobno kabanosy. Podsmażyć razem. Zdjąć farsz z gazu i odstawić do ostygnięcia. Do farszu dodać posiekaną dymkę i tarty parmezan. Całość połączyć z wyrośniętym ciastem i wymieszać.
3. Formę do babki wysmarować masłem. Przygotowane ciasto przełożyć do formy. Odstawić do wyrośnięcia.
4. Po wyrośnięciu piec 40 minut w temperaturze



## WYTRAWNA BABKA Z KABANOSAMI FRANCUSKIMI

180°C z termoobiegiem.