



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.