



# BABKA DROŻDZOWA CYTRYNOWA

## SKŁADNIKI

### CIASTO DROŻDZOWE

- 3 szklanki mąki
- 4 łyżki cukru
- 7 g suszonych drożdży lub 25 g świeżych drożdży
- max 1 i 1/2 szklanki wody
- skórka i sok z 1 cytryny
- szczypta soli

### LUKIER

- 6 łyżek cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny
- skórka z cytryny

## PRZYGOTOWANIE

1. Do ciasta i lukru potrzebna będzie 1 średnia cytryna. Cytrynę sparz, zetrzyj z niej skórkę i wyciśnij sok. 2 łyżki soku i odrobina skórki będą potrzebne do przygotowania lukru. Pozostałą część soku i skórki wykorzystaj do ciasta. Jeżeli lubisz mocno kwaśne, wlej cały sok. Jeżeli smak ma być delikatny, to wystarczy połowa.
2. Jeżeli używasz suszonych drożdży, pomiń krok 2. Jeżeli używasz świeżych drożdży, to zrób zaczyn: włóż drożdże do szklanki, wlej połowę szklanki ciepłej wody (max 40 st. C), dodaj kopsną łyżkę mąki i wszystko dokładnie wymieszaj. Gdy drożdże wyrosną do wysokości szklanki, przejdź do kroku 3.
3. Powoli połącz wszystkie składniki ciasta drożdżowego, stopniowo dodając wodę (jeżeli dasz jej za dużo, ciasto będzie zbyt mokre) i dokładnie wyrabiaj. Przykryj ręcznikiem kuchennym z materiału i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ciasto powinno podwoić objętość).
4. Zagnieć ciasto jeszcze raz, a następnie powoli przetłóć ciasto z miski do formy i rozłóż je równomiernie. Ponownie przykryj ręcznikiem kuchennym. Zostaw na 15 minut, żeby jeszcze trochę urosło.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C na ok. 40 minut (do suchego patyczka).
6. Wyjmij formę z piekarnika i odstaw na bok do wystygnięcia. Dobrze opukaj formę, a następnie przykryj talerzem i szybkim ruchem odwróć do góry dnem.
7. Przygotuj lukier - dokładnie wymieszaj łyżką cukier puder i sok z cytryny (konsystencja powinna być jednolita). Posmaruj babę lukrem i posyp skórką z cytryny.

Smacznego!



[allergia.pl](http://allergia.pl)  
FB: [@FundacjaAllergia](https://www.facebook.com/FundacjaAllergia)  
IG: [@fundacjaallergia](https://www.instagram.com/fundacjaallergia)