Babka drożdżowa z czekoladą

Dorota Rozbicka

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox, pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa jasna typ 750 - 500 g
- drożdże świeże - 50 g
- mleko krowie lub roślinne np ryżowe - 100 ml
- cukier - 100 g
- sól himalajska - 1 szczypta
- żółtka - 4 szt.
- jajka eco - 2 szt.
- masło roślinne - 150 g
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczka
- czekolada gorzka 70% kakao - 200 g

Dodatkowe info:

Koniecznie wypróbujcie ten przepis - jest prosty (szczególnie jeśli ciasto wyrabia za nas robot kuchenny) a naprawdę pyszny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłym mleku rozpuszczamy łyżkę cukru i drożdże.

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy cukier, sól, mieszamy.

Do mąki dodajemy roztopione masło, jajka, ekstrakt waniliowy i zaczyn drożdżowy. Ciasto mieszamy a potem wyrabiamy ok 10 min aż stanie się gładkie i będzie odchodzić od ręki (można zrobić to robotem kuchennym).

Ciasto zostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 2: Kiedy ciasto podwoi swoją objętość jeszcze raz je zagniatamy.

Czekoladę siekamy.

Ciasto rozwałkowujemy na prostokąt, posypujemy czekoladą, zwijamy w roladę i wkładamy do blaszki na babkę (wcześniej wysmarowanej masłem).

Zostawiamy do wyrośnięcia na 10 min.

Pieczemy ok 35-40 min w 180st.