Świąteczne ciasto bakaliowe

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

85 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka BIO - 500 g
- masło - 250 g
- łuskane migdały - 200 g
- cukier - 60 g
- drożdże - 20 g
- mleko - 1/2 szklanka
- jaja ekologiczne BIO - 4 szt.
- rodzynki sułtańskie BIO - 50 g
- mieszane kandyzowane owoce - 60 g
- rum - 1 kieliszek
- sól - 1 szczypta
- cukier puder - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Najlepiej smakuje z kawą lub herbatą.

Autor przepisu: Ewa Dams.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podgrzać mleko z masłem i cukrem, aż się wszystko rozpuści, następnie ostudzić. W międzyczasie rozpuścić drożdże z 2 łyżkami ciepłej wody, gdy urosną wymieszać z podgrzanym mlekiem.

KROK 2: W misce wymieszać mąkę z solą, 3 jajka i dodać mieszaninę z drożdży.

KROK 3: Tak przygotowaną masę energicznie zgniatać podnosząc i uderzając nią kilka razy o blat stołu przez ok. 20 minut, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne miękkie. Ciasto pozostawić w ciepłym miejscu, przykryte ściereczką na pół godziny.

KROK 4: Zagnieść ciasto ponownie. Następnie przykryć je zwilżoną szmatką i pozostawić w lodówce przez 12 godzin.

KROK 5: Sparzyć rodzynki, a następnie namoczyć je w rumie (przez ok. 30 minut). Sparzyć migdały w wodzie, potem je posiekać. Pokroić w kostkę kandyzowane owoce.

KROK 6: Do ciasta dodać odsączone rodzynki, kandyzowane owoce, migdały i wymieszać wszystko. Pozostawić ponownie ciasto posypane mąką na 1,5 godziny.

KROK 7: Posmarować powierzchnię ciasta lekko roztrzepanym jajkiem. Rozgrzać lekko piekarnik. Piec w temperaturze 180 ° C przez 50-60 minut.
Można udekorować kolorową posypką lub cukrem pudrem.