



# Бабка с маком

MARU<sup>•</sup>family

## Тесто

250 г муки пшеничной  
12 г дрожжей  
40 г сахара  
100 молока  
1 яйцо  
80 г сливочного масла  
3 г соли

Сливочное масло достаньте заранее, чтобы оно было комнатной температуры. Разведите дрожжи в теплом молоке (будьте осторожны, не холодном и не горячем) и оставьте на 10 минут, периодически помешивая. Объедините сухие ингредиенты в кухонном комбайне или вручную: соль, сахар, муку, затем добавьте взбитое яйцо и, наконец, молочно-дрожжевую смесь. Месите 5–7 минут на 2–3 скорости (или вручную), пока тесто не отойдет от стенок. Затем постепенно введите сливочное масло. На каждом этапе с помощью лопаточки соскребайте тесто со стенок чаши кухонного комбайна. После того, как ввели все яйца, вымешайте тесто еще 5 минут.

Тесто будет слегка липким на ощупь, переложите его в миску, смазанную растительным маслом, и накройте пленкой, затем дайте ему подняться в течение 2 часов при комнатной температуре. За это время должно увеличиться вдвое. Каждые 30 минут обминайте тесто.

Дегазируйте тесто: прижмите его пальцами, чтобы выпустить немного воздуха, или несколько раз нажмите на тесто кулаком. Затем на посыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто, чтобы получился прямоугольник (длина должна быть в 3 раза больше ширины). Из-за масла тесто может быть немного липким, подпыляйте поверхность мукой, чтобы тесто не липло к столу. Раскатанное тесто накройте пленкой и переложите в морозильную камеру на 20–30 минут, чтобы оно стало плотным и удобным в работе. Выложите начинку и скрутите рулет. Защипните тесто с одного конца и разрежьте на 2 полоски вдоль. Переплетите их и выложите тесто в форму. Накройте пленкой. Дайте ему подняться в форме еще 1,5 часа. Разогрейте духовку до 165–170°C и выпекайте бабку 30 минут до золотистой корочки и сухой шпажки. Полностью остудите бабку в форме, после чего достаньте ее и смажьте сиропом.

# Бабка с маком

MARU<sup>•</sup>family

## Начинка

70 г мака

35 г сахара

100 г молока

Цедра апельсина

5 г рома или Амаретто

Мак размолоть в кофемолке. В сотейник выложить мак, сахар и молоко и варить все на самом слабом огне, пока мак не впитает все молоко. В конце добавить цедру апельсина и алкоголь. Остудить и использовать для начинки.

## Сироп для пропитки

30 г сахара

30 г воды

Довести сироп до кипения и проварить 1 минуту. Горячим сиропом пропитайте бабку.