

Babka s jabukama i cimetom



VRIJEME PRIPREME
> 60 minuta



BROJ PORCIJA
8 osoba

Sastojci

Sastojci (za 8 osoba):

Za pastu:

- 20 g K Plus Manitoba brašna
- 40 g vode
- 60 g K Plus mlijeka
- Za tijesto:
 - 120 g toplog K Plus mlijeka
 - 15 g svježeg kvasca
 - 340 g K Plus Manitoba brašna
 - 1 K Plus jaje
 - 1 K Plus žumanjak
 - 30 g šećera
 - 40 g K Plus omekšalog maslaca
 - prstohvat soli

Za nadjev od jabuka:

- 3 jabuke
- 40 g smeđeg šećera
- 40 g soka od limuna

Za nadjev od cimeta:

- 40 g K Plus maslaca
- 50 g smeđeg šećera
- 2 žličice cimeta
- 15 g brašna

Za sirup:

- 50 ml vode
- 25 g smeđeg šećera



Za pastu u lončiću pomiješajte brašno, vodu i mlijeko te zagrijavajte na laganoj vatri miješajući dok se ne zgusne u glatku pastu, oko 3 minute, a potom sklonite s vatre i pustite da se potpuno ohladi.

Za nadjev od jabuka u tavu dodajte kockice jabuka, smeđi šećera i sok od limuna te ih kuhajte dok ne omekšaju i ispari višak tekućine, oko 10 minuta, pa ostavite da se potpuno ohladi.

Za nadjev od cimeta pomiješajte omekšali maslac, smeđi šećer, cimet i brašno.

Za tijesto u toplom mlijeku otopite svježi kvasac. Dodajte brašno, ohlađenu pastu, jaje, žumanjak, šećer i sol te počnite mijesiti. Kada tijesto postane elastično, postupno umiješajte omekšali maslac komadić po komadić. Oblikujte kuglu, pokrijte i ostavite da se diže oko 1 sat ili dok se ne udvostruči.

Dignuto tijesto razvaljajte u pravokutnik, ravnomjerno premažite nadjevom cimeta, te preko njega rasporedite nadjev od jabuka. Čvrsto zarolajte. Prerežite je uzdužno po sredini na pola, isprepletite dvije trake u pletenicu tako da presjek s nadjevima bude okrenut prema gore, prebacite u kalup za kruh obložen papirom za pečenje i ostavite da se diže još 40 minuta. Površinu babke premažite s malo mlijeka i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 35-40 minuta. Za to vrijeme u lončiću zakuhajte vodu i šećer te kuhajte oko 5 minuta, dok ne dobijete sirup. Vruću babku premažite sirupom, nakon čega je ostavite da se ohladi prije rezanja.

