

Kujawiok – wielkanocna baba drożdżowa

Kujawiok to ciasto drożdżowe o charakterystycznym dla babek kształcie, posypane cukrem pudrem lub polane białym lukrem.

Składniki:

- cukier
- sól
- rodzynki,
- zapach (aromat waniliowy)
- drożdże
- mąka pszenna – ziarno z własnego gospodarstwa, zmielone w młynie w Krzywosądku
- masło – ręcznie zrobione z mleka krowiego
- mleko – podgrzane, surowe
- jajka kurze
- cukier puder
- przegotowana, ostudzona woda

Wykonanie:

Zarobić rozczyń drożdżowy: 10 dag drożdży rozrobić z 1 łyżką cukru, ½ łyżki mąki oraz 1 łyżką surowego, podgrzanego mleka. Wymieszać, zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

W czasie wyrastania rozczyń utrzyć 7-8 żółtek oraz całe jajko ze szczyptą soli, resztą cukru (ok. ½ szklanki – bez 1 łyżki) i zapachem. Do utartej masy z jaj dodać resztę mąki przesianej przez sito (1 kg bez 1/2 łyżki) oraz resztę mleka (½ l bez 1 łyżki). Na końcu dodajemy wyrośnięty rozczyń drożdżowy, który podwoił swoją objętość. Wszystko przemieszać drewnianą kopystką i zostawić w makutrze do wyrośnięcia. Przykryć ciasto ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, dodać stopione w garnuszku na wolnym ogniu masło (2 dobre łyżki) oraz rodzynki. Ciasto ponownie przerobić drewnianą kopystką.

Przerobione ciasto wkładamy do wysmarowanej tłuszczem (np. masłem) formy. Formę wypełniamy ciastem do połowy. Forma z kamionki o specyficznym, stożkowym, zwężającym się ku górze kształcie, karbowana. Karbowanie nie sięga do końca formy, brzeg formy prosty (po upieczeniu tworzy tzw. czepiec). Ciasto w formie ponownie odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Kiedy ciasto w formie podwoi swoją objętość-forma będzie pełna-wstawiamy do nagrzanego do 180° C piekarnika. Piec ok. 45 minut. Sprawdzać drewnianym patyczkiem czy ciasto w środku nie jest surowe-nakłuwać ciasto w formie i sprawdzać czy nie zostaje na patyczku.

Po upieczeniu odwracamy formę z babą do góry dnem i wykładamy babę na płaski talerz. Babę po wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem lub lukrujemy lukrem z cukru pudru i odrobiny przegotowanej wody.