



Babà

Ingredienti

500 gr farina manitoba
50 gr di zucchero
10 gr di sale
150 gr di burro morbido
1 cubetto di lievito o 1 bustina di lievito secco
10/11 uova
per la bagna 250 gr di rum
750 gr di acqua
400 gr di zucchero
buccia di limone

Un dolce della tipica tradizione napoletana.

Per questo dolce bisogna usare la planetaria oppure il frullino con le fruste a spirale, farlo a mano e quasi impossibile, ci vanno dei muscoli enormi, perchè bisogna sbattere energicamente la pasta per molti minuti, ecco perchè è meglio usare le macchine.

Nella ciotola della planetaria mettere farina, lievito secco, (se usate il cubetto, dovete scioglierlo in un goccio di latte tiepido e poi inserirlo nella farina).

Usando la foglia della planetaria iniziate a mescolare aggiungete il sale lo zucchero poi aggiungete uno alla volta le uova, che devono essere a temperatura ambiente, non aggiungete il prossimo uovo, finchè non si è assorbito il primo.

Il numero complessivo delle uova dipende dalla grandezza e dall'umidità della farina, ma vi renderete conto voi stesse se l'impasto richiede ancora uova. L'impasto deve essere morbido ma non liquido.

Continuate a mescolare, aggiungete un pezzettino alla volta, il burro morbido e fate girare ben bene x almeno una ventina di minuti, in totale mezz'ora di impasto, quando vedete che la foglia è coperta da un velo d'impasto e i bordi della ciotola sono puliti, l'impasto è pronto.

Coprite con la pellicola e fate lievitare per almeno 1 ora.

Imburrate uno stampo per babà e versate l'impasto, fate lievitare ancora per 1 ora o finchè l'impasto non raggiunge quasi il bordo, deve esserci uno spazio di un dito, infornate a 180° x 20 minuti , fate prova stecchino, l'interno deve essere asciutto. Intanto che cuoce il babà preparate la bagna con l'acqua e lo zucchero, inserendo le bucce di limone, portate a bollore e poi spegnete. Quando è tiepido aggiungete il rum, versatelo sul babà direttamente nello stampo, lasciatelo assorbire un po e poi giratelo su un vassoio, così che il fondo del babà diventi il sopra. potete decorarlo con ciuffetti di panna o lasciarlo semplicemente così al naturale.