



Babà rustico di Maria Grazia

Ingredienti

250 gr. di farina manitoba

250 gr. di farina 00

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di sale

3 uova a temperatura ambiente

150 gr. di latte a temperatura ambiente

100 gr. di burro a temperatura ambiente

25 gr. di lievito birra (io ne ho messo solo 12 gr.)

salumi e formaggi duri a piacere

L'ho preparato per festeggiare il mio compleanno oltre un mese fa, il 22 maggio; è stato molto apprezzato; rimane morbido per più giorni ed è ideale per una gita o per le feste.

Sciogliere il lievito nel latte tiepido poi aggiungere le uova mescolando bene, lo zucchero, una parte di farina, poi il sale, tutto il resto della farina e, per ultimo, il burro morbido.

Far lievitare fino al raddoppio in una scodella poi tagliare tutti i salumi (o se preferite solo uno a scelta) ed i formaggi, unirli all'impasto lievitato e porre tutto in una teglia da babà con il foro, imburrata ed infarinata; far lievitare ancora e poi cuocere in forno caldo 180° fino a doratura (controllate la cottura con la punta del coltello).
Gustatelo, buona settimana!