

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà all'uvetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Il **babà all'uvetta**: una variante interessante del classico babà. La pasta, arricchita dall'uvetta ben si sposa con la classica bagna al Rum. Preparato in uno stampo come quello che vi proponiamo diventa un dolce molto coreografico da mettere in tavola per un giorno di festa, in cui si sta a tavola con amici e parenti.

PER LA PASTA

FARINA MANITOBA 400 gr

ZUCCHERO 28 gr

SALE 8 gr

LIEVITO DI BIRRA 32 gr

UOVA 400 gr

BURRO 140 gr

UOVA 100 gr

UVETTA 100 gr

PER LA BAGNA

ACQUA 500 ml

ZUCCHERO 250 gr

RUM 100 ml

PER LA DECORAZIONE

GELATINA alimentare -

PANNA montata -

CILIEGIE CANDITE 1

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero, il sale ed il lievito sbriciolato a mano.

Azionare la macchina per amalgamare questi ingredienti.





- 2 Con la macchina in funzione, incorporare la prima quantità di uova, poche per volta per farle assorbire bene dall'impasto.



- 3 Quando l'impasto sarà ben incordato ovvero quando si sarà ben staccato dalle pareti della ciotola per raccogliersi attorno al gancio della planetaria, aggiungere il burro, un pezzo per volta.



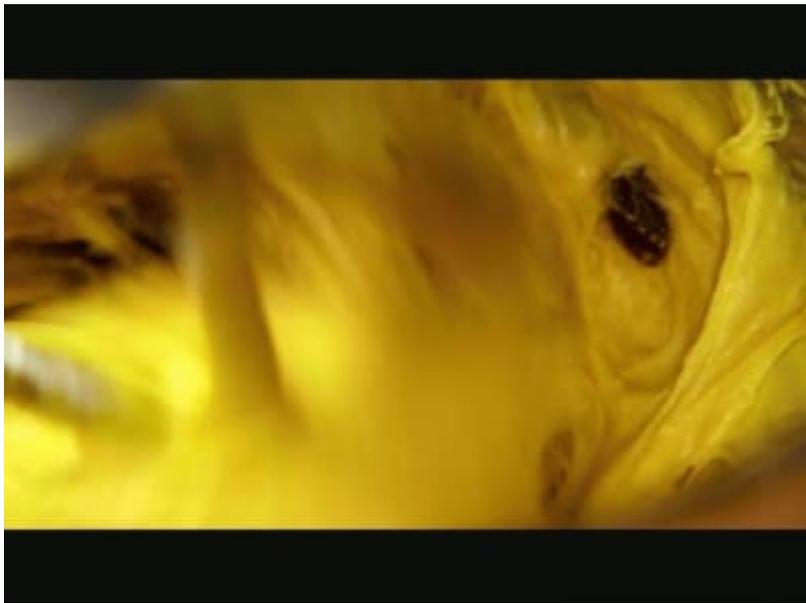
- 4 A questo punto aggiungete anche le ultime uova e fatele assorbire bene dal composto.



5 Mettete il composto da parte a lievitare per un'ora o fino al raddoppio del volume iniziale.

Trascorso questo tempo, riprendere l'impasto lievitato e farlo lavorare di nuovo incorporando, stavolta, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua.





- 6 Trasferire l'impasto nello stampo imburrato e farlo lievitare coperto fino a che non raggiunge il bordo dello stampo stesso.



7 Infornate a 200°C per circa 35 minuti.



8 Nel frattempo preparate la bagna: riunite in un pentolino l'acqua e lo zucchero e far scaldare il tutto affinché lo zucchero si possa sciogliere.

Trasferite la soluzione di acqua e zucchero in una ciotola, quindi aggiungete il Rum.



Babà all'uvetta

Image not found or type unknown





9 Tagliate la base del babà per avere una base d'appoggio regolare.



10 Immergere il babà nella bagna e fare in modo che ne sia impregnato completamente.



- 11 Trasferire il babà su di un vassoio da portata e terminare di decorarlo con la panna montata, la gelatina alimentare e la ciliegia candita.





CONSIGLI

Posso impastare anche a mano?

Il babà necessita di enorme elasticità, quindi ti consiglio di usare una planetaria, che abbia un gancio a foglia.

Se volessi congelarlo, devo farlo prima o dopo la bagna?

Puoi congelarlo prima di bagnarlo.

Perché si usa la manitoba?

La manitoba si chiama anche farina di forza. Essa conferisce un ottimo sviluppo all'impasto ed infatti si usa per tutti gli impasti che devono lievitare molto.

Mi daresti altre ricette di dolci napoletani?

Certo, puoi provare la [pastiera](#) e la [sfogliatella](#)