

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà di Luca Montersino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA**



INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 500 gr

LIEVITO DI BIRRA fresco - 27 gr

ZUCCHERO 50 gr

SALE 10 gr

UOVA grandi - 500 gr

BURRO a pomata - 200 gr

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa aprite le uova in una ciotola.

Mettere nella ciotola della planetaria, con il gancio a foglia, farina, lievito e zucchero e iniziare a far girare a velocità 2.

Aggiungete ora circa 2 uova e lasciate lavorare per qualche minuto, aggiungete un altro uovo senza mai spegnere la planetaria. Continuate con un altro uovo e lasciate lavorare.

Iniziate ad aggiungere un cucchiaio di burro e continuate ad impastare. Poi le uova e ancora il burro fino al completo assorbimento e incordatura dell'impasto. Ecco il risultato finale.

Lavoratelo sul piano ben imburrito



2 Con queste dosi ecco cosa ho fatto



- 3 Metterli negli stampi ben imburrati e far lievitare per circa un ora finchè crescendo arrivano 1 cm sotto la fine dello stampino



- 4 Cottura in forno statico a 180° per massimo 20 minuti.

Eccoli cotti e imbevuti di bagna al rum..... pronti per essere mangiati.

