

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Babà panna e fragola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI LIEVITAZIONE



## INGREDIENTI

10 g di lievito di birra  
240 g di farina Manitoba  
4 uova intere  
80 g di burro  
3 g di sale  
40 g di zucchero

## PER LO SCIROPPO

750 ml di acqua  
300 g di zucchero  
la buccia di un limone  
300- 400 ml di rum

## PER DECORARE

200 g di panna montata  
fragole

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate il lievito sciogliendo il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida e mescolate a 80 gr di farina, lavorate fino ad ottenere un impasto liscio, far lievitare, ben coperto per circa 1 ora e mezza.



- 2 A questo panetto aggiungete la restante farina, lo zucchero, le uova intere, il burro a temperatura ambiente e 3 gr di sale.  
Mettete tutto nell'impastatrice (si può fare anche senza ma è più difficile) e amalgamate a velocità uno, poi aumentate a velocità 3 per 5 minuti poi lavorate l'impasto con brevi

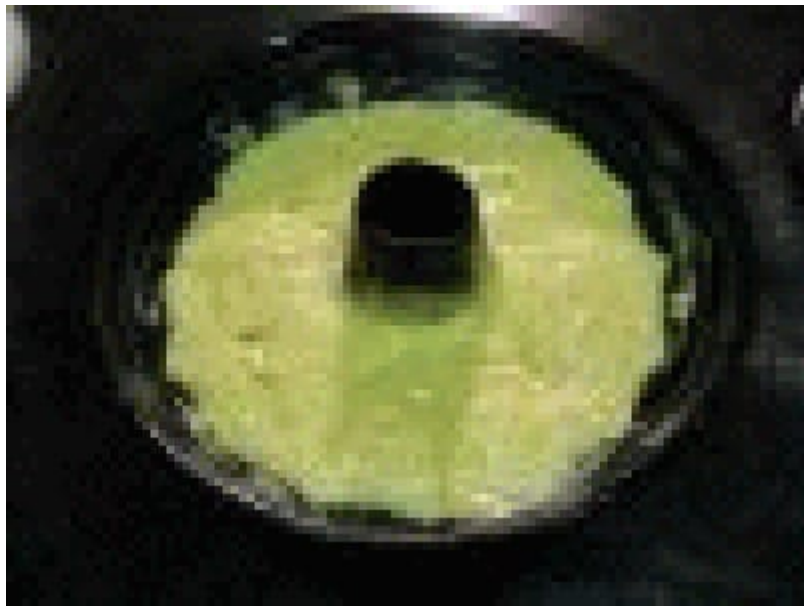
colpi alla massima velocità, fino ad ottenere una pasta appiccicosa ma molto liscia, che si staccava dalle pareti della ciotola.



3 Fate lievitare il tutto per un'altra ora.



4 Imburrate uno stampo antiaderente e riempite con l'impasto e fate rilievitare fino a quando raggiunge il bordo dello stampo



5 A questo punto è pronto da infornare a 180 gradi per circa 15 minuti



- 6 Nel frattempo preparate la bagna: Mescolate acqua, zucchero e limone portate a ebollizione e una volta spento aggiungere il rum







7 | Quando il babà è pronto sformatelo





8 Fate freddare e coprite con lo sciroppo lentamente per far entrare lo sciroppo all'interno



9 Decorate con la panna e le fragole

