

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Babà

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [elevata](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *LIEVITAZIONE*



Il **babà**, il rappresentante più dolce di Napoli e della sua variegata pasticceria! Dettaglio immancabile di ogni domenica, è davvero un dolce caratteristico e pittoresco. Inoltre fare il babà in casa è davvero una grande soddisfazione...

### INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 400 gr

ZUCCHERO 28 gr

SALE 8 gr

LIEVITO DI BIRRA 32 gr

UOVA 400 gr

BURRO 140 gr

UOVA 100 gr

### PER LA BAGNA

ACQUA 1 l

ZUCCHERO 700 gr

LIMONCELLO 40 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina manitoba, lo zucchero, il sale ed il lievito; azionate la macchina per miscelare gli ingredienti.



- 2 Aggiungete i 400 g di uova poco alla volta per farle incorporare bene, fate lavorare la macchina al massimo della velocità.



**3** A questo punto abbassate la velocità dell'impastatrice e aggiungete il burro.



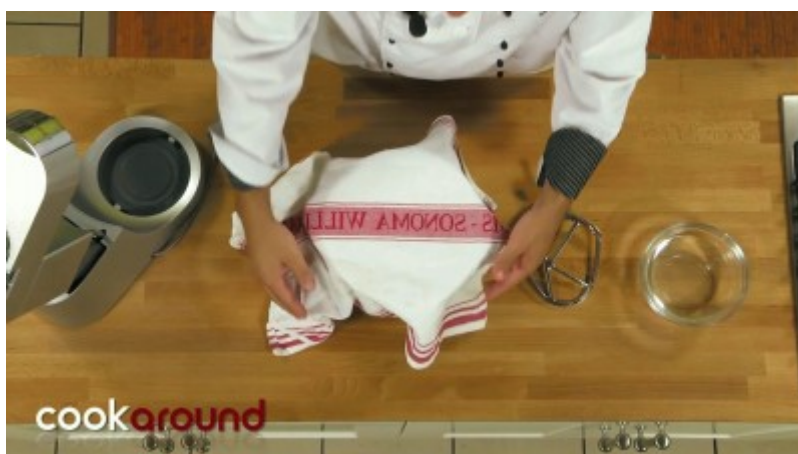
**4** Quando è tutto ben amalgamato aggiungete il resto delle uova lavorando il composto sempre al massimo della velocità.



- 5 L'impasto deve risultare elastico dopo la lavorazione.



- 6 Coprite il recipiente con un panno pulito e lasciate lievitare per circa 20 minuti o al raddoppio del suo volume.



- 7 Ora lavorate nuovamente l'impasto, azionando la macchina al massimo della potenza così da far riacquistare elasticità all'impasto.



- 8** Prendete gli stampini per babà, imburратeli, bagnate la mano destra e con la sinistra prendete l'impasto e mozzatelo per ottenere una pallina che riempirà lo stampino fino a metà della sua capienza.





- 9 Inserite gli stampini nel forno spento per fargli fare l'ultima lievitazione, cioè fino al raddoppio del suo volume.



10 A questo punto infornate i babà in forno preriscaldato a 200°C fino a doratura.



11 Sfornateli, toglieteli dagli stampini e metteteli da parte a freddare.



12 Ora preparate la bagna: in una pentola aggiungete l'acqua, lo zucchero e il limoncello e lasciate scaldare fino a raggiungere i 50°C di temperatura. Mescolate il composto con una frusta cosicché lo zucchero possa sciogliersi più velocemente.





**13** Quando la bagna è pronta, tuffatevi i babà che dovranno impregnarsi della bagna.

Togliete i babà dalla bagna quando li sentirete molto morbidi.



**14** Scolate i babà, strizzateli per far fuoriuscire il liquido in eccesso e lasciateli freddare.



**15** Ora spennellateli con della gelatina a freddo.



- 16** Potete decorare i babà grandi con della crema pasticcera e amarene oppure bagnarli con del limoncello per coloro che amano il sapore del liquore.



## CONSIGLI

**Posso conservare il babà?**

Sì puoi conservarlo sia spugnato che secco. Bagnato un paio di giorni in frigorifero, mentre secco anche una settimana.

**Potrei eventualmente congelarli?**

Sì certo in freezer puoi conservarli fino a due mesi.

**Posso utilizzare anche solo una bagna alcolica?**

Certo, bagnarli con uno sciroppo di acqua e zucchero e bucce di agrumi.

**Vado matta per i dolci elaborati, per me sono una sfida! Mi daresti altre ricette particolari?**

Prova i [bigné](#) e i triangoli di [pasta sfoglia](#)