

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il babà

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

220 g di farina di forza (Manitova)
12 g di lievito di birra
3 uova (se molto grandi
sono sufficienti due uova e un tuorlo)
70 g di burro
30 g di zucchero
un pizzico di sale
farina e burro per gli stampini.

PER LA BAGNA

500 g di acqua
300 g di zucchero
la buccia di un limone non trattato.

PREPARAZIONE

1 Preparare il "lievitino" impastando dodici grammi di lievito di birra, un cucchiaino di acqua,

25 g di farina e un cucchiaino di zucchero.

Lasciare lievitare finchè non è raddoppiato di volume.

Preparare intanto la bagna facendo bollire per quindici minuti 450 g di acqua con 300 g di zucchero e la buccia di un limone. A questo sciroppo, aggiungete poi - una volta freddo - del rum a piacere.

Pronto il lievito, travasarlo in una terrina e aggiungervi farina, zucchero, uova (meglio uno per volta; se necessario, ci si può fermare a tre tuorli e due albumi), burro, un pizzico di sale e lavorare per una trentina di minuti a media velocità con uno sbattitore.

La lavorazione del babà è assolutamente essenziale. L'impasto quando è pronto diventa molto, molto, elastico.

A questo punto, coprite la ciotola con un panno e lasciate riposare l'impasto in luogo tiepido fino a quando questo non avrà raddoppiato il suo volume.

Imburrate degli stampini da baba': se non li avete, uno stampo rotondo tipo ciambellone andrà benissimo. Mettete l'impasto nello stampo e lasciatelo lievitare.. anche stavolta dovrà quasi raddoppiare.

Trascorso il tempo di lievitazione, infornate a 180° per una ventina di minuti. Parte bassa del forno, come il pane. Il baba' è cotto quando assume un bel colore dorato anche nella parte interna dello stampo. Controllate bene, quindi, prima di sfornare.

Una volta cotto irrorare il babà con la bagna che abbiamo precedentemente preparato.