

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Babà con poca farina

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 250 gr

LIEVITO DI BIRRA panetto - 1

BURRO 75 gr

ZUCCHERO 75 gr

UOVA 6

SALE 1 pizzico

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

### PREPARAZIONE

- 1 Impastare farina, zucchero, lievito sbriciolato e 2 uova, rendendo l'impasto elastico, in modo che si stacchi dalle pareti (io ho usato l'impastatrice con i ganci a spirale).



2

Quando è diventato una palla aggiungere il burro a pezzetti e poi le altre due uova, l'impasto perde così l'elasticità, quindi si continua a sbattere finché non diventi di nuovo elastico come prima.



3

Aggiungere le ultime uova che possono essere altre due o una, dipende da quanto sono grandi e aggiungere un pizzico di sale e la buccia di limone.

A questo punto aspettare che l'impasto torni elastico e lavorare per 20 /30 minuti.

Lasciare lievitare l'impasto stesso nella ciotola, fino al raddoppio (circa 45 minuti).



4

Ora sgonfiarlo, lavorarlo ancora un po' con una frusta e rimatterlo a lievitare fino al raddoppio.

Quando è terminata la seconda lievitazione metterlo nel ruoto e far fare la terza e ultima lievitazione.



5



6

Quando arriva all'orlo della forma infornare in forno ventilato, freddo, a 160°C per 45 minuti. Nel frattempo preparare la bagna.

Se il babà è stato fatto in quella giornata, la bagna deve essere fredda.

Se il babà è stato fatto da un giorno o due giorni prima la bagna deve essere calda, cioè più si secca e più la bagna deve essere calda in modo da farlo ritornare come prima.

Ecco il babà uscito dal forno.



7

A questo punto prendere o una bacinella o un vassoio con i bordi alti in modo da versarvi sopra tutto lo sciroppo.



8

Fatela assorbire per qualche minuto, poi prendere lo sciroppo rimasto e ripetere l'operazione fino a che lo sciroppo non è finito.