

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà facile

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



PER IL BABÀ:

FARINA MANITOBA 330 gr

ZUCCHERO 13 gr

SALE 6 gr

UOVA 4

ACQUA 180 gr

LIEVITO DI BIRRA 17 gr

BURRO 125 gr

PER LA BAGNA:

ACQUA 500 gr

ZUCCHERO 500 gr

SCORZA DI LIMONE 1

RUM 1/2 bicchiere -

PREPARAZIONE

1 Ho mescolato tutti gli ingredienti e lasciati nella ciotola della planetaria a lievitare coperti.



2 Dopo un'ora.



3 Dopo un'ora e mezza è quasi schiumoso.



4 Con la frusta ho mescolato velocemente per rompere la lievitazione.



5 Ho versato il composto (liquido) in una tortiera precedentemente imburata.



6 E l'ho lasciato lievitare ancora mezz' ora.



7 Ho cotto a 200° per mezz'ora.



8 Ho preparato una bagna con acqua, zucchero e la scorza di limone, quando ha iniziato a bollire ho spento e lasciato raffreddare completamente. Poi ho aggiunto il rum e inzuppato abbondantemente la mia ciambella.