

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà panna e fragola

di: *ropa55*

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

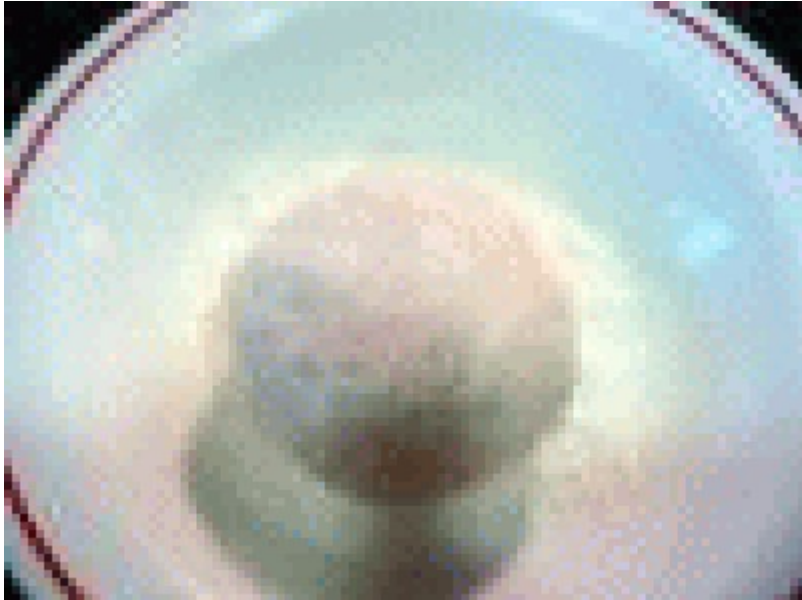
750 ml di acqua
300 g di zucchero
la buccia di un limone
300- 400 ml di rum

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

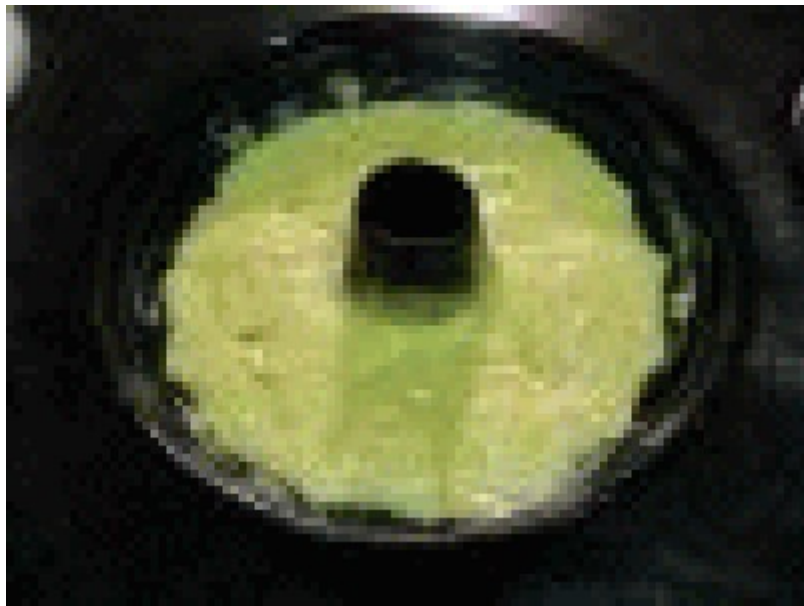
colpi alla massima velocità, fino ad ottenere una pasta appiccicosa ma molto liscia, che si staccava dalle pareti della ciotola.



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

