

# Babà

---



✂ Per circa 16 Babà

## Ingredienti

### **Impasto**

[ricetta di Tinuccia, fonte <http://mollicadipane.blogspot.com>]

300 gr di farina manitoba  
100 gr di burro ammorbidito (75gr x l'impasto + 25gr per gli stampini e per la formatura)  
4 uova intere + due tuorli  
18 gr di lievito di birra  
1 cucchiaio di zucchero  
2 prese di sale

### **Bagno**

750 ml di acqua  
300 gr di zucchero  
300 ml di rum

### **Farcitura**

250 ml di panna fresca  
35 gr di zucchero a velo  
250 gr di lamponi



### Procedimento

Lavorare con una forchetta lo zucchero e il burro poi aggiungere il lievito di birra sbriciolato e continuare a lavorare fino a che non risulti un composto omogeneo. Aggiungere la farina e le uova e dare una prima mescolata poi aggiungere il sale. Passare il composto nell'impastatrice e far lavorare per 25-30 minuti, fino a che non si arrivi all'incordatura dell'impasto, ovvero fino a quando questo non risulti elastico. Rovesciare l'impasto sulla spianatoia infarinata e procedere con la piegatura. Schiacciare un pò l'impasto in modo da avere più o meno un rettangolo, a questo punto piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione. Imburrare gli stampini e con le mani imburrate ricavare dall'impasto 16 palline strizzando l'impasto tra il pollice e l'indice. Mettere le palline negli stampini facendo attenzione di fare in modo che la parte liscia rimanga verso l'alto. Per ottenere questo risultato consiglio di mettere la pallina di impasto al centro del palmo della mano con la parte mozzata rivolta verso l'alto, e poi farla scivolare nel bicchierino, questa rotolerà posizionandosi con la parte mozzata sulla base dello stampino e la parte liscia verso l'alto. Il tutto ovviamente con molta pazienza e con le mani sempre imburrate se no si appiccica tutto :-)

Far lievitare in forno spento fino a quando non siano arrivati al bordo degli stampi e abbiano formato una cupoletta. Cuocere a forno statico e preriscaldato a 180° per 20 minuti circa. Vanno comunque controllati perchè saranno cotti quando anche la parte negli stampini risulta dorata. Sforzare e lasciare raffreddare su una gratella.

Preparare il bagno facendo bollire l'acqua e lo zucchero per 5 minuti, spegnere e aggiungere il rum. Versare nello sciroppo tiepido i babà e farli inzuppare bene. Strizzare e metterli su un piatto da portata. Potete farcire con panna montata e lamponi, come ho fatto io, oppure servirli al naturale.