

## BABA'



Tempo: 90 min.      Difficoltà: Media      Persone: 8

### INGREDIENTI

#### PER I BABA'

500 gr. di farina W380  
60 gr. di saccarosio  
650 gr. di uova  
100 gr. di burro  
7,5 gr. di sale  
15 gr. di lievito di birra  
7,5 gr. di rhum vol.70%  
1 scorzetta di limone

#### PER LO SCIROPPO

1000 gr. di acqua  
450 gr. di saccarosio  
190 gr. di rhum vol70%  
1 scorza d'arancio  
1 scorza di limone  
1 bacca di vaniglia

### PREPARAZIONE

Impastare la farina con lo zucchero, il lievito, gli aromi e metà delle uova. A formazione avvenuta della maglia glutinica aggiungere gradatamente le restanti uova e quando l'impasto risulterà ben asciutto incorporarvi il burro a fiocchi ed il sale.

La pasta risulterà molliccia e di colore lucido.

Lasciar riposare la pasta per circa 15 minuti, per poi colarla in stampi da babà precedentemente ingrassati. Mettere i babà nel lievitatore a 28°C con il 70% di



umidità.

Cottura a 200°C per circa 15 minuti, i primi 10 con valvola chiusa ed i restanti minuti con valvola aperta.

### **PER LO SCIROPPO**

Portare a bollore tutti gli ingredienti, eccezion fatta per il rhum, raffreddare lo sciroppo ed aggiungervi il supporto aromatico.

