

Babà Rustico

(dose per 6/8 persone)

Ingredienti:

Per la pasta

½ kg di farina

4 uova

1 dado di lievito di birra

1 bicchiere di olio di oliva

sale

1 cucchiaio di zucchero

un pò di latte

Per il ripieno

200 gr. di fontina

200 gr. di fiordilatte

100 gr. di imbottitura mista

Procedimento

Versare la farina in una zuppiera. Mettere al centro l'olio e lo zucchero, il lievito ed il sale. Impastare con il latte tiepido fino ad ottenere un impasto piuttosto duro. Impastare cercando di sbattere la pasta. Unire 1 uovo intero e continuare a lavorare. Aggiungere anche le altre tre uova sempre aspettando che la pasta abbia assorbito bene il precedente. Lentamente la pasta diventa morbida e liscia. Aggiungere il ripieno tagliato a pezzetti piccoli e mischiare bene. Versare tutto il composto in uno stampo imburrato e lasciarlo lievitare fino a che ha raggiunto quasi l'orlo dello stampo (all'incirca un ora il tempo cambia anche in base alla temperatura esterna). Infornare a 180°. Dopo 30 minuti verificare la cottura.