

## BABA' ALL'ARANCIA

<b>Ingredienti:</b>	<b>Provenienza:</b> Cristina Baroglio
Impasto:	<b>Data</b> 16.03.1999
200 g di farina	<b>Esecuzione:</b>
1 cucchiaio di zucchero	Sciogliere il lievito in 1/2 bicchiere d'acqua tiepida.
1 pizzico di sale	Aggiungere 50 g farina (anche un po' di più) e mescolare bene fino a formare un panetto molle. Lasciare lievitare al caldo finché non raddoppia il volume. Aggiungere le uova, il burro morbido a pezzetti il sale, lo zucchero e il resto della farina. Mescolare per una decina di minuti finché non si ottiene un impasto liscio ed elastico (piuttosto colloso).
80 g di burro	Imburrare bene uno stampo con buco in mezzo e mettervi l'impasto (deve occupare circa un terzo del volume disponibile. Coprire e lasciare lievitare finché non raggiunge il bordo. Infornare (forno preriscaldato a 180 gradi circa) e far cuocere per 40 minuti.
25 g lievito di birra	Preparare la salsa: sciogliere lo zucchero nell'acqua e lasciare sul fuoco finché non si addensa. Spegnerlo, aggiungere rum e succo d'arancia e mescolare bene.
2 uova	Quando il babà è cotto, toglierlo dal forno, lasciare che si raffreddi, quindi capovolgerlo e bagnarlo pazientemente un po' per volta con la salsa finché non l'ha assorbita tutta.
Bagno:	Volendo si può riempire il foro centrale di frutta (fragole, scorze d'arancia e limone, ... a piacere).
2 dl di acqua	
30 g di zucchero (o più)	
1/2 dl di rum	
1/2 dl di succo d'arancia	