

BABA'

Ingredienti:

Impasto (2 kg):

1 kg di farina
americana

100 g di zucchero

20 g di sale

300 g di burro

70 g lievito di birra

28 uova

Bagno:

1 lt di acqua

500 g di zucchero

100 g rhum bruno
(non usare il Bacardi)

Esecuzione:

Poni la farina in una teglia o zuppiera a bordo alto e metti tutti gli ingredienti al di fuori delle uova, quindi ad un paio alla volta metti le uova complete di albume.... questa è una regola molto importante per la perfetta riuscita del babà!

Quindi lavora la pasta finché non si esauriscono le uova; la pasta dovrà essere molto elastica.

Dopodiché metti questa pasta in una tipica teglia da babà (quella col pizzipapero al centro per intenderci....!)

quindi fai cuocere a 200 gradi circa per 30 minuti... e mentre si cuoce il babà dovrai preparare il bagno:

metti tutti gli ingredienti e fai cuocere senza far bollire, quindi dopo l'estrazione del babà dal forno attendi una

ventina di minuti e comincia a bagnare il babà con il liquido che abbiamo preparato; dopo che avrà raggiunto

un inzuppamento adeguato e una buona morbidezza lo metti in frigo e lo fai raffreddare bene, ma non congelare. Si mangia ben freddo.