



Babà al rum - [Visualizza sul sito](#)
di pastiera

dolce - piccole dolcezze - rum

Ingredienti

mezzo chilo farina manitoba

8 uova

3 cucchiaini di zucchero

150 gr. burro fuso

50 gr. lievito fresco

mezzo bicchiere di latte

pizzico sale

bagna

250 gr. rum per pasticceria

750 gr. acqua

400 gr. zucchero

buccia di limone

Fai una fontana con la farina setacciata e metti al centro il lievito sciolto nel latte tiepido, sopra lo zucchero (facilita la lievitazione) e il burro fuso (attenzione a non cuocerlo! deve solo sciogliersi), comincia a impastare, poi incorpora il sale e le uova una alla volta e impasta energicamente.

Il segreto per una buon babà è la lavorazione. va impastato per molto tempo metti l'impasto a lievitare coperto da un panno fino a quando avrà raddoppiato il volume. dopo riprendilo e reimpastalo.

Prepara degli stampini da babà e versaci l'impasto fino a circa 1/3 dal bordo.

metti nuovamente a lievitare fino al raggiungimento del bordo.

cuoci in forno già caldo a 180/ 200 gradi per una ventina di minuti.

una volta sfornati falli raffreddare e bagnali con la bagna.

P.S. il procedimento è per i babà piccoli ma puoi benissimo mettere tutto l'impasto in una teglia grande che dovrà essere alta e con un buco centrale.

