

# Babà

**Difficoltà:** alta 🍴 🍴 🍴

**Preparazione:** 30 minuti + 18 m. lievitazione

**Cottura :** 15 minuti

## Ingredienti:

1 kg di farina 0 detta anche manitoba

80 g di zucchero

300 g di burro

50 g di lievito di birra

20 g di sale

15 uova intere

## Procedimento:

In una planetaria versa la farina manitoba, aggiungi il lievito, inizia ad incorporare. Aggiungi lo zucchero. Fai girare e aggiungi il sale, aggiungi, lasciando la planetaria in azione, le uova, che avrai posto in un contenitore e che avrai rotto con una forchetta, dolcemente, mescolando opportunamente il tuorlo con l'albume. Ne consigliamo 15, considerando una media grandezza delle uova. Fai incorporare per bene le tutte le uova all'impasto che risulterà quasi dorato. Aggiungi il burro tagliato in fiocchetti, burro che avrai provveduto a far ammorbidire per almeno un quarto d'ora. Continua a far girare la planetaria, sino a che l'impasto non diventerà elastico, corposo e si staccherà dai bordi del recipiente della planetaria.

Imburra attentamente gli stampi del babà. Riempi la forma di impasto sino al 50% circa dello stesso. Lascia lievitare per almeno 15/20 minuti. Nel frattempo preriscalda il forno sino a 250°. Infornalo a questa temperatura per una quindicina di minuti, poi abbassa il forno a 190° e lascia cuocere i babà negli stampi per altri 15 minuti, circa. Oltre che dall'odore saranno il colore e la forma assunta a farti capire che i tuoi babà sono pronti: devono essere dorati, alti, ben gonfi. Tira i babà fuori dal forno, una volta che avranno raggiunto la cottura. A questo punto sarebbe opportuno lasciarli riposare per almeno 12 ore. Alla fine prepara la bagna.

