

BABÀ

Ingredienti:

- 1 kg di farina americana,
- 100 g di zucchero,
- 20 g di sale,
- 300 g di burro,
- 70 g di lievito di birra,
- 28 uova.

Ingredienti per il bagno:

- 1 l d'acqua,
- 500 gr di zucchero,
- 100 gr di rum bruno (non usare il Bacardi).

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 finchè non si esauriscono le uova; la pasta dovrà essere molto elastica.

Dopodichè metti questa pasta in una tipica teglia da babà (quella col pizzipaperò 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 bagnarlo 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.