

## Babà

### Impasto:

- 250 g farina americana (manitoba)
- 25 g zucchero
- 75 g burro ammorbidito
- 5 g sale
- 5 uova medie. Se sono grandi ne bastano 4, altrimenti il dolce sa troppo di uovo
- 1 cubetto di lievito di birra (25 grammi) oppure 12 grammi di lievito secco

### Bagno:

- 1 l acqua
- 400 g zucchero
- 1 buccia di limone
- rum fantasia per dolci

La farina, lo zucchero, il burro a pezzettini, il sale e il lievito sbriciolato vanno per primi nell'impastatrice. Un piccolo trucchetto per migliorare e velocizzare l'omogenizzazione del lievito nel tutto è quello di scioglierlo preventivamente in una tazzina da caffè piena di latte tiepido.

Quindi, misceliamo tutto a velocità media, aggiungendo le uova uno ad uno, e solo quando il precedente è stato assorbito completamente.

L'impasto che ne risulta deve essere elastico ed attaccarsi alle fruste.

E' fondamentale la quantità di uova: se sono grandi ne bastano quattro, ma bisogna controllare il risultato, ed eventualmente aggiungere un poco di un quinto uovo. L'impastatrice deve restare in funzione fino a che l'impasto non risale sopra alle fruste, e risulta gommoso.

Quindi, togliamo la ciotola e la mettiamo da qualche parte così com'è: l'impasto deve lievitare tranquillo per un bel po'. Quando è raddoppiato di volume (a seconda della temperatura esterna ci vuole da un paio d'ore a tutta la notte!)... rimettiamo la ciotola con l'impasto sotto le fruste, facendole girare per un po' a tutto gas, e versiamo tutto nello stampo per il babà che abbiamo imburrato per benino.

In quanto tempo è raddoppiato? Bene, dobbiamo aspettare altrettanto, deve raddoppiare anche nel suo stampo.

A lievitazione ultimata, accendiamo il forno a 180° e aspettiamo che raggiunga la temperatura. Nel frattempo, si può iniziare a preparare il bagno (vedi più avanti).

Quando il forno è pronto, inforniamo il babà per circa 20 minuti.

Nell'attesa, possiamo preparare il bagno, se non l'abbiamo fatto da prima.

Mettiamo tutto insieme in una pentola (acqua, zucchero, buccia di limone e rum).

Bisogna scaldarla fino allo scioglimento completo dello zucchero, non serve farla bollire. Fatto, si elimina la buccia di limone ed è sufficiente.

La quantità di rum da usare dipende dal gusto di chi mangerà, di norma un buon bicchiere (25 cl) va più che bene. Si può fare il babà al limoncello sostituendo il rum con, appunto, il limoncello, ma in questo caso è necessario raddoppiare le dosi di liquore, altrimenti non sa di niente.

Se si prevede di farcire il babà con creme o nutella, per i bambini, meglio evitare il liquore, ovviamente, e sostituirlo con un qualche aroma da cucina, come mandorla, fiori d'arancio o qualunque altro preferite, dipende dai vostri gusti.

Quando il dolce è cotto, va immerso nel suo bagno. L'impasto del babà è salato, prende il sapore dolce dal suo bagno, e ci deve restare per un bel po'. Se lo assorbirà come una spugna, ma altrettanto velocemente lo caccia via, se non vi è stato immerso a lungo. I pasticceri all'antica li mettono su griglie e versano il liquido sopra più volte, ovviamente raccogliendolo in appositi recipienti quando sgocciola il babà. Ad ogni annaffiata poi si aspetta che asciughi, e si annaffia di nuovo. E' un procedimento lungo, è molto scomodo da fare, e ci vogliono troppi recipienti, anche se il risultato è decisamente migliore, perché il liquido, asciugandosi, resta più pervicacemente attaccato al dolce....

Se lo stampo usato ha il fondo ermetico, si può in alternativa versare il bagno direttamente lì, e lasciarlo per qualche ora, almeno. Prima però vale la pena togliere il dolce dallo stampo, e poi rimettercelo. Perché? Provate a togliere dal suo stampo un babà bagnato... soprattutto se si è attaccato in qualche punto!

Alla fine del giro, l'operazione più complicata è togliere il dolce dallo stampo. Si può mettere un vassoio o un piatto (con i bordi alti, per carità!) sopra lo stampo, e girarlo velocemente, ma ognuno troverà la tecnica che più gli si adatta. E' possibile poi guarnirlo come vi pare, con panna, o crema pasticcera, chantilly, cioccolato o nutella, non poniamo limiti alla fantasia o al gusto,,, purché sia dolce!

Dopo di che: buon appetito!