

Babà

Ingredienti per la pasta madre:

- 125 gr di burro
- 20 gr di lievito
- 250 gr di farina
- 50 ml di latte
- 5 gr di sale
- 4 uova
- 30 gr di zucchero

Per la bagna:

- 1 lt acqua
- 500 gr di zucchero
- 33 gr di miele
- Cannella
- Vaniglia
- Buccia arancia
- Creola
- Pesche

Preparazione dell'impasto:

1. In una planetaria mescolare la farina, il latte, lo zucchero, le uova, il tuorlo, il sale, la scorza di limone grattugiato e semi di vaniglia.
2. Impastare il tutto per almeno 10 minuti.
3. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad incorporarlo perfettamente.
4. Trasferire l'impasto in una ciotola oliata e coprire con la pellicola trasparente.
5. Far lievitare l'impasto finché non triplicherà di volume, ci vorranno circa 4-5 ore.
6. Versare l'impasto negli stampi da babà precedentemente imburrati e infarinati.
7. Far lievitare gli stampi per un'ora, poi cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti.
8. Sforare i babà e farli raffreddare.
9. Preparare lo sciroppo di zucchero e facendo bollire 1l di acqua con 500 g di zucchero, il miele, la cannella, la vaniglia, la polpa della pesca e la creola a piacere.
10. Immergere ogni babà nello sciroppo caldo, facendolo inzuppare bene.
11. Lasciare raffreddare prima di servire, guarnire con panna montata e frutta fresca a piacere.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

