

**#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI**

**“ O' BABA' ”**



**TEMPO DI  
PREPARAZIONE**

4 ore



**TEMPO DI  
COTTURA**

30 minuti

Il babà è la derivazione di un dolce a lievitazione naturale originario della Polonia (*babka ponczowa*) e di altri paesi slavi. Perfezionato dai cuochi francesi assunse il nome di *baba*.

La tecnica di impasto ed i tempi di lievitazione rappresentano due grandi segreti di questo rinomato dolce. È lasciato lievitare in forno ben caldo.



**PORZIONI**

10 porzioni



**PREPARATA  
DA**

**Carmela Vecchione 5E;**  
ricetta di famiglia

Prof. **Mario Falco**

## Ingredienti

### BABA'

- 7 Uova
- 380 gr di farina MANITOBA
- 220 gr di Burro
- 1 lievito di birra
- 60 gr di Zucchero
- pizzico di Sale

### BAGNA AL RUM

- 500 ml di Acqua
- 300 gr di Zucchero
- 200 ml di Rum
- Limone q.b

## Preparazione

### BABA'

- Facendo uso della planetaria con gancio, unire le polveri , aggiungere le uova , il burro precedentemente fuso e infine il lievito di birra. L'impasto dovrà risultare liscio senza grumi.
- Lasciar lievitare per 2 ore
- Smontare l'impasto e far lievitare nuovamente già in teglia. Fino al raddoppiare, circa sempre 2 ore.
- Infornare a 160°C per 20 minuti e 180°C fino a cottura completa, circa altri 10 minuti.

### BAGNA

- Bollire acqua, zucchero e limone
- Far raffreddare
- Aggiungere la Rum

## Informazioni Nutrizionali

	CALORIE	CARBOIDRATI	GRASSI	PROTEINE	SODIO	ZUCCHERO
UOVA	259	2	16	23	245	2
MANITOBA	1286	258	4	49	0	11
BURRO	1577	0	178	2	1267	0
LIEVITO	26	5	0	2	8	0
ZUCCHERO	232	60	0	0	0	60
RUM	916	83	15	24	316	61