BABA'

Ingredienti

PER I BABA'
500 gr.di farina W380
60 gr. di saccarosio
650 gr. di uova
100 gr. di burro
7,5 gr. di sale
15 gr. di lievito di birra
7,5 gr. di rhum vol.70%
1 scorzetta di limone
1 bacca di vaniglia

PER LO SCIROPPO
1000 gr. di acqua
450 gr. di saccarosio
190 gr. di rhum vol70%
1 scorza d'arancio
1 scorza di limone
1 bacca di vaniglia

Procedimento

Impastare la farina con lo zucchero,il lievito gli aromi e metà delle uova.
A formazione avvenuta della maglia glutinica aggiungere gradatamente le restanti uova e quando l'impasto risulterà ben asciutto incorporarvi il burro a fiocchi ed il sale.
La pasta risulterà molliccia e di colore lucido.

Lasciar riposare la pasta per circa 15 minuti, per poi colarla in stampi da babà precedentemente ingrassati. Mettere i babà nel lievitatore a 28°C con il 70% di umidità.

Cottura a 200°C per circa 15 minuti, i primi 10 con valvola chiusa ed i restanti minuti con valvola aperta.

PER LO SCIROPPO
Portare a bollore tutti gli ingredienti, eccezion fatta per il rhum, raffreddare lo sciroppo ed aggiungervi il supporto aromatico.