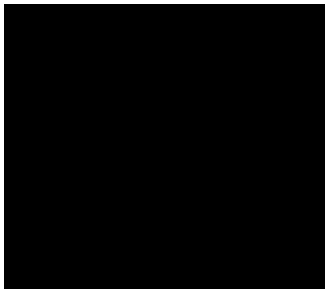
INGREDIENTI PER 10 BABA' MIGNON

Categoria : LA FRITTATA
Pubblicato da D.N. in 25/11/2008

Per la pasta: - farina gr.240 - burro gr. 80 - zucchero gr. 40 - uova 4 -lievito di birra gr. 20 - sale fino gr. 4 - per lo sciroppo al rhum - acqua cl. 30 - zucchero gr. 160 - rhum dl 1e1/2 per ungere: - burro gr. 50



tempo di lievitazione 2 ore

tempo cottura 15 min a 180°

Con un terzo della farina fare un panetto: sciogliere il lievito di birra in 2-3 cucchiai di acqua tiepida e amalgamarlo alla poca farina. Lavorare la pasta col polso, renderla liscia quindi metterla su un piatto infarinato a lievitare per una trentina di minuti. Quando si gonfia porla in una ciotola concava, versarvi le uova, il burro tenuto per qualche ora a temperatura ambiente e amalgamare con le dita. Aggiungere la restante farina, lo zucchero e il sale. Ottenuto un impasto morbido, sbatterlo più volte nel modo seguente: prenderlo tra le dita, sollevarlo e sbatterlo nella stessa ciotola fino a quando presenta delle bolle. A questo punto lasciarlo nello stesso recipiente per circa 40 minuti a lievitare. Quando è cresciuto, metterlo in 10 formette del diametro di 6 centimetri e dell'altezza di 5-6 centimetri unte di burro. Riempire le forme fino ad una loro metà. Far lievitare di nuovo quindi informare in forno già riscaldato a 180'. Contare il tempo di cottura da quando il dolce entra in forno.

Sformare i Babà e lasciarli raffreddare.

Preparare lo sciroppo facendo bollire per un paio di minuti l'acqua con lo zucchero. Porre un Babà per volta su un piatto fondo e versarvi lo sciroppo caldo su tutti i lati. Al momento di servire bagnare i Babà di rhum e sistemarli su un vassoietto ricoperto da un tovagliolo.