



Miscela Oro Brioches



Babà al rum

16/20 babà ⌚ 3 ore

INGREDIENTI

200 g Miscela Oro Brioches

2 uova (100 g)

67 g burro a temperatura ambiente

87 g latte tiepido

12 g zucchero

7 g lievito di birra fresco

un pizzico di sale

scorza grattugiata di mezzo limone bio

per la bagna al rum:

250 g acqua

125 g zucchero

125 g rum

scorza di un limone bio

PROCEDIMENTO

Versa la **Miscela Oro Brioches** in ciotola e unisci il latte nel quale avrai sciolto il lievito e lo zucchero.

Inizia a impastare con i ganci (oppure in planetaria con l'accessorio a foglia) e unisci un uovo alla volta.

Impasta per bene e a lungo, dovrai riuscire ad ottenere un impasto che sia molto liscio e setoso.

Versa il sale e poi, in tre volte, il burro molto morbido. Continua ad impastare finché il burro non sarà stato del tutto incorporato e avrai un impasto simile come consistenza alla pasta per bigné.

Stacca l'impasto dai bordi, raccoglilo a palla, copri la ciotola con pellicola e lascia lievitare per circa 1 ora o 1 h e 30 minuti, dipende dalla temperatura di casa.

Ungi con del burro e infarina con farina di riso finissima gli stampini per mini babà.

Trascorso il tempo indicato, ungi le mani con dell'olio e preleva un poco di impasto.

Lavoralo con le mani unte in modo da renderlo quanto più regolare possibile e sistemalo nello stampo.

Bisogna riempire a poco meno di metà stampo.

Una volta riempiti tutti gli stampini, coprili con pellicola e lasciali lievitare fino a che l'impasto non raggiunga il bordo dello stampo.

Scalda il forno a 180° e cuocili per 20 minuti.

Una volta cotti, rimuovili dallo stampo e lasciali raffreddare completamente su di una griglia.



Poiché più è asciutto e più il babà assorbe bagna, puoi anche riporli in un sacchetto, una volta freddi, e continuare la preparazione l'indomani.

Prepara la bagna.

Versa l'acqua, lo zucchero e la scorza del limone in casseruola e porta a bollire.

Spegni la fiamma, filtra la bagna e versala in un recipiente.

Unisci il rum e mescola bene.

Quando la bagna non sarà più bollente, ma solo calda, puoi immergere pochi babà alla volta, rigirandoli per pochi istanti e poi, pressandoli con il dorso di un cucchiaino, farli inzuppare per bene di bagna.

Sistemali per qualche istante su di una griglia, appoggiata su di un piatto, in modo che perdano la bagna in eccesso.

Recupera la bagna dal piatto e continua allo stesso modo per tutti i babà che devi consumare in giornata.

Decora i babà con della panna montata e, a piacere, con della granella di pistacchi, oppure delle fragole o dei frutti rossi.

Se nell'attesa il babà si fosse asciugato un pochino, versa qualche cucchiainata di bagna sul fondo del piattino in modo che il babà lo assorba.

Buon appetito!