

Babà al rum

Categoria: Sapori d'Italia - Campania



Informazioni Generali

Preparazione: 150 min	Cottura: 40 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: Più 4 ore circa per la lievitazione



Nonostante la cucina napoletana rivendichi questo buonissimo dolce come proprio, in realtà il babà è originario della Polonia e può vantare persino natali regali. L'inventore del famosissimo babà è infatti il re, o meglio lo zar di Polonia *Stanislas Leczynski* che, essendo un gran gourmet si dilettava ad inventare sempre nuovi piatti. Sembra che il sovrano non amasse particolarmente il *kugelhupf*, un dolce tipico polacco che egli trovava troppo asciutto anche se veniva servito accompagnato da una sorta di salsa a base di vino Madera, zucchero e spezie; a dire il vero lo trovava talmente asciutto che neppure lo mangiava più!

La leggenda della nascita del babà narra che un giorno Stanislas, stufo dello stucchevole dolce, l'abbia scaraventato dall'altra parte della tavola dove per puro caso si trovava una bottiglia di rum.

Il dolce liquore rovesciandosi sul babà emanò un profumo tale che lo zar, dopo averlo assaggiato se ne innamorò e, essendo un lettore appassionato de "Le mille e una notte" lo

chiamò Ali Babà, come un famoso personaggio di questi racconti.

Dalla corte del sovrano il babà venne esportato poi in Francia, a Parigi, con il solo nome di babà e da qui, fu poi esportato a Napoli dai cosiddetti "monsù" che prestavano i loro servizi presso le nobili famiglie partenopee.

Il babà è un dolce dalla lenta ed elaborata preparazione ma che soddisferà i palati più esigenti!

Ingredienti per 22 babà (65-70 gr l'uno)

>> Acqua 25 gr	>> Sale 10 gr
>> Burro ammorbidito 200 gr più q.b. per imbrattare gli stampi	>> Uova medie fredde 12 (circa 600 gr)
>> Farina manitoba fredda 600 gr	>> Zucchero 30 gr
>> Lievito di birra disidratato 4 gr (fresco 12,5 gr)	

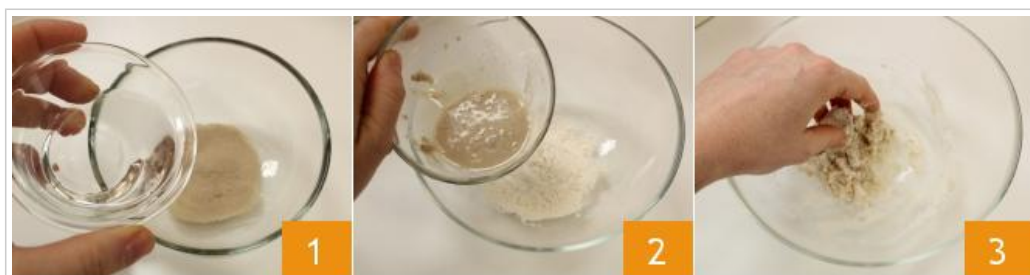
per la bagna

>> Acqua 2 l	>> Limoni scorza 20 gr	>> Zucchero 800 gr
>> Arance scorza 40 gr	>> Rum chiaro o scuro 400 ml	

per spennellare

>> Confettura di albicocche 400 gr
--

Preparazione



Per preparare i babà al rum, iniziate a realizzare il lievito: sciogliete il lievito di birra disidratato in 25 gr di acqua (1) e versate il tutto in una ciotola dove avrete posto 30 gr di farina, presa dalla dose totale della ricetta (2); impastate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ma consistente (3).



Adagiate l'impasto in una ciotolina, ricoprite con la pellicola trasparente (4) e lasciate lievitare per almeno 30 minuti (in forno spento ma con luce accesa), fino al raddoppiamento del volume iniziale (5). Versate la rimanente farina (che deve essere fredda da frigorifero) nella tazza di una planetaria munita di foglia (se non l'avete potete impastare a mano) e aggiungete il lievito (6).



Rompete con una forchetta le uova, anch'esse fredde da frigorifero, per rompere i tuorli e mischiarli agli albumi (7) quindi versatele a filo sulla farina, mentre la planetaria è in azione (8); in ultimo unite lo zucchero. Impastate con la foglia fino a miscelare il tutto e a sviluppare il glutine (15-20 minuti). L'impasto sarà pronto quando si staccherà dai bordi della planetaria e si attorciglierà attorno alla foglia (9): così si sarà sviluppata la maglia glutinica che renderà l'impasto elastico. A questo punto togliete la foglia e montate il gancio.



Ora aggiungete un pezzo alla volta il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, morbido ma non molle su cui avrete versato il sale, sempre mentre il gancio è in azione. Non aggiungete dell'altro burro fino a che non sarà stato completamente assorbito quello precedente (10). Dovrete ottenere un composto molto morbido, elastico e opaco (11) (la lavorazione durerà altri 15-20 minuti). Con una spatola di silicone pulite i bordi della ciotola della planetaria, quindi ricopritela con della pellicola trasparente e lasciate lievitare il tutto per 3 ore nel forno spento ma con la luce accesa (12).



Intanto che l'impasto lievita, preparate la bagna: ricavate 40 gr di scorza d'arancia e 20 gr di scorza di limone, possibilmente non trattata (13). Versate l'acqua in una pentola alta e stretta, unite lo zucchero (14) e le scorze di arancia e di limone (15). Quando l'acqua bollerà e lo zucchero sarà sciolto, spegnete il fuoco e



aggiungete il rum, così che non evapori (16), quindi coprite con un coperchio e lasciate in infusione (17). Passate al setaccio la confettura di albicocche, premendone poca alla volta sulle maglie di un colino con il dorso di un cucchiaio, e diluitela con 2-3 cucchiaini di bagna quindi tenetela da parte (18).



L'impasto sarà lievitato e avrà raggiunto il bordo della ciotola (19); imbrattate molto bene e infarinate 22 stampini da babà delle dimensioni di 6 cm di altezza, 4 cm di diametro inferiore e 5 cm e mezzo di diametro superiore (20). Sgonfiate con la mano l'impasto dei babà (21) e



raccoglietene un po' in una mano (22). Premetelo nella mano, fate fuoriuscire e staccate, stringendo il pollice e l'indice, delle palline del peso di circa 65-70 gr l'una che andrete a riporre nell'appositi stampini (23-24).



Lasciate lievitare gli stampini, sempre nel forno spento ma con la luce accesa, (25) fino a che l'impasto non sarà arrivato al bordo (26). Infornate a questo punto i babà nella parte più bassa del forno statico preriscaldato a 180° per circa 30-35 minuti (160° per 25 minuti forno ventilato), finchè non saranno molto coloriti, quindi estraeteli e lasciateli intiepidire; toglieteli poi dagli stampini e fateli raffreddare e asciugare per bene su di una gratella (27).



Quando i babà saranno freddi immergeteli nella bagna calda (40-45°), rigirandoli delicatamente con un mestolo (28-29). Quando saranno ben impregnati prelevateli con una schiumarola e strizzateli leggermente (30) quindi



poneteli a testa in giù su di una gratella, posta sopra ad un vassoio che raccoglierà il liquido colante (31). Spennellateli con la confettura di albicocche, per renderli ben lucidi (32-33) e poneteli in frigorifero dentro ad un contenitore chiuso ermeticamente se non lo mangiate subito.



Prima di servirli potete spruzzarvi sopra del rum (se vi piace) e guarnirli, tagliandoli leggermente nel senso della lunghezza al centro (34) e riempiendoli con **crema pasticcera** (35) **o chantilly** e decorarli con fragole o amarene sciroppate (36). I vostri babà sono pronti: che soddisfazione!

Conservazione

Il babà può essere conservato sia inzuppato che non.

Il babà cotto non inzuppato si conserva in frigorifero, in un contenitore ermetico, per una settimana; in freezer per 60 giorni.
Il babà non inzuppato si può anche far essiccare, lasciandolo a temperatura ambiente su di una gratella per una notte: in questo modo si conserva in una scatola di latta per un paio di mesi a temperatura ambiente.
Il babà già inzuppato si conserva in frigorifero, in un contenitore ermetico per 4-5 giorni; si può anche congelare e tenere per un paio di mesi e all'occorrenza farlo scongelare in frigorifero.
La bagna si conserva in frigorifero coperta anche per un mese.

Consiglio

Se non possedete degli stampi antiaderenti, per maggior sicurezza, dopo averli imburattati potete foderarne i bordi con carta forno. Tagliate delle strisce di carta forno alte 6 cm, sulle quali praticherete 4-5 taglietti verticali fermandovi a 2 cm dal bordo; sistemate le strisce sui bordi degli stampi.

Per una perfetta riuscita della ricetta è importante che gli ingredienti per l'impasto siano molto freddi, così che durante la lavorazione non si surriscaldi: lasciate la farina, coperta da pellicola, in frigorifero per un paio d'ore prima dell'utilizzo e rompete le uova ben fredde.

Se non vi piace il rum potete aromatizzare la bagna con il limoncello.

Se invece non gradite l'alcol o volete far assaggiare i babà anche ai bambini potete insaporire la bagna con l'aroma al rum, che non è alcolica oppure con dell'aroma al limone. I babà si mangiano rigorosamente con le mani, senza l'ausilio di posate!!

