

Il babà con la planetaria. Ricetta di Iginio.

Ogni promessa è debito: un altro babà, stavolta con la planetaria. Ho scelto una ricetta "griffata", del Maestro Iginio Massari, leggermente più veloce nei tempi di lievitazione.

**Ingredienti per uno stampo da 32 cm
della capacità di lt 3,5**

- 500 g di farina*
- 60 g di miele di acacia
- 575 g di uova intere sgusciate
(circa 10/11 grandi)
- 10 g di sale
- 200 g di burro
- 20 g di lievito di birra

*Manitoba oppure 00 W400

PER LO SCIROPPO AL RUM

- 800 g di zucchero
- 1000 g di acqua
- scorza di limone grattugiata
- 1 baccello di vaniglia
- 1 bastoncino di cannella
- 250 g di rum

Anche per lo sciroppo queste sono le dosi del Maestro.

Io ne preparo sempre un po' in più, perché l'inzuppo del grande risulta più difficoltoso dei piccoli.

Io sono solita fare 1 dose di acqua e metà di zucchero o poco più (es. 1 lt di acqua 500/600 g di zucchero) e metto un po' meno rum.

Durante le prove, una volta ho preparato la bagna del Maestro e una volta quella che uso fare di solito. La prima, con maggiore zucchero, viene più sciropposa e si sposa molto bene con la pasta del babà di questa ricetta, che grazie alla maggiore presenza di uova, è molto leggera ed areata, quindi tende, nel tempo, a trattenere meno liquido.

La bagna che preparo abitualmente (1 acqua e metà zucchero) viene più liquida.

In ogni caso è una questione di gusto, perciò regolatevi in base alle vostre preferenze.

PROCEDIMENTO.

Nella ciotola della planetaria versiamo la farina, il sale, il miele, più di metà del peso delle uova sbattute e fredde di frigo. Iniziamo ad Impastare per qualche minuto. Quando la pasta si sarà amalgamata, aggiungiamo pian piano, a cucchiate, le uova rimanenti, continuando a lavorare a velocità media (questa prima fase durerà all'incirca 20 minuti, durante i quali aiuteremo l'impasto ad incordare, staccandolo dalla foglia e capovolgendolo e ripulendo sempre le pareti della ciotola).



Alla fine di questa fase, l'impasto dovrà avvolgersi attorno alla foglia. Se risultasse ancora cremoso, significa che non è incordato. Quindi alziamo la velocità della planetaria e continuiamo. E' importantissimo non aggiungere nuovi ingredienti se l'impasto non è incordato.

Una volta incordato, aggiungiamo il lievito sciolto in un cucchiaino d'acqua (pesiamone 2 g in più rispetto alla dose indicata, perché un po' verrà perso). Poi incorporiamo il burro morbido poco alla volta, capovolgendo spesso l'impasto. Continuiamo a lavorare sino a ottenere un impasto liscio, morbido ed elastico che farà il velo. Rifiniamo con il gancio per un minuto o due.

Tempo di impastamento totale: dai 30 ai 40 minuti, compreso di pause per il ribaltamento.

Arrotondiamo l'impasto e facciamo riposare 1 ora in ciotola imburrata, coperto con pellicola.

Riprendiamo l'impasto, versiamolo sul piano di lavoro imburrato e facciamo un giro di pieghe o anche due se è molto molle. Arrotondiamo di nuovo con la chiusura sotto.

Da questo impasto, ne togliamo un poco per realizzare dei piccoli babà per la decorazione.

Poi formiamo facendo un buco centrale e mettendolo nello stampo imburrato.

Io preferisco formare delle palline, che andrò a posizionare nello stampo con la chiusura sotto, come ho formato nel video del babà con il frullino.

Qui: <https://www.antoniettapolcaro.it/il-baba-con-il-frullino-videoricetta/>

Inforniamo a 180° ventilato oppure statico anche 190° per circa 40 minuti o più a secondo del nostro forno.

Sforniamo e mettiamo a raffreddare su una gratella.

E' possibile preparare anche un babà più piccolo, tipo utilizzando uno stampo da 26 cm e con il resto della pasta formare i medi e i piccoli, tenendo presente che la quantità di impasto da mettere nello stampo è un terzo o poco più.

Per provare potrete impastare anche metà dose.

Per lo sciroppo al rum

Mettere sul fuoco un tegame con tutti gli ingredienti e portare a ebollizione. Togliere e lasciare raffreddare un poco. Aggiungere il rum e mescolare.

Il Maestro dice di immergere il babà nello sciroppo preparato ancora molto caldo.

Prima di servire, lucidiamo il babà con della confettura di albicocca (con aggiunta di pochissima acqua) stesa con un pennello morbido.

Qui: <https://www.antoniettapolcaro.it/come-inzuppare-il-baba-videoricetta/> il mio modo.