

## Il babà rustico.

Una ricetta facile e veloce, ma davvero buonissima. Un impasto morbido, filante, profumato, da farcire come più ci piace. Qui ho usato salame e formaggio.

Ingredienti per uno stampo da 26 cm da 2,5 lt:

400 g di farina\*

4 uova piccole

(ca. 180 g sgusciate)

150 g di latte intero

15 g di zucchero

15 g di lievito di birra fresco

7 g di sale

50 g di burro

Per farcire:

100 g di salumi tritati

100 g di formaggio a cubetti

facoltativo qualche cucchiaio di parmigiano o pecorino grattugiato

\*farina 00 W300, oppure 0 per pizza, oppure metà manitoba e metà 00, oppure anche solo manitoba se non è troppo forte (cioè proteine ca. 13 g), oppure tipo 1 o 2.

A seconda della tipologia di farina utilizzata regolatevi sulla quantità di latte.

Versiamo la farina setacciata in una ciotola, aggiungiamo le uova al centro, insieme al cucchiaio di zucchero e mescoliamo un poco con la forchetta. Sciogliamo il lievito in una parte di latte a temperatura ambiente, aggiungiamolo al composto. Versiamo un altro po' di latte ed iniziamo ad impastare con il frullino, così come nel video. Aggiungiamo man mano il resto del latte.

Possiamo impastare anche a mano o con la planetaria, con la stessa modalità di inserimento degli ingredienti.

Quando l'impasto è abbastanza liscio, inseriamo il burro mescolato al sale in due volte. Terminiamo di impastare ed aggiungiamo formaggio e salumi. Consiglio di mettere qualche cucchiaio di formaggio grattugiato. Io l'ho dimenticato!



[www.antoniettapolcaro.it](http://www.antoniettapolcaro.it)

In tutto saranno all'incirca 15 minuti di lavorazione.

Formiamo a filoncino o a palline e mettiamo l'impasto in uno stampo imburrato. Potremmo fare anche delle monoporzioni in stampi più piccoli.

Copriamo con pellicola e lasciamo lievitare fino al bordo.

Inforiamo in forno preriscaldato in modalità, preferibilmente ventilata, in alternativa statico, a 170°/180° per 30/40 minuti. Prova stecchino asciutta.

Se si colorisce, copriamo velocemente con carta argentata.

Sformiamo e lasciamo raffreddare su una gratella.