

## Babbà

by Luisa - domenica, dicembre 11, 2011

<http://www.ilquadernodellericette.it/368/babba/>

[Danila Flaccavento](#), [Paola Leopizzi](#) liked this post

Dolce tipico della **tradizione napoletana**, nelle pasticcerie campane lo troverete nella versione **torta** .

Spesso viene proposto con decorazioni fatte di **panna, frutta o gelato**. Talvolta anche con [crema pasticcera](#) e amarene. Sono convinta che la versione “**nuda**” come l’ho proposta qui in foto, dia al gustoso **babbà** il giusto rilievo.



Clicca per ingrandire la foto del babbà

### Ingredienti:

(Per l'impasto)

- 250 gr. di farina di Manitoba
- 60 gr. di burro
- 25 gr. di zucchero

- 5 gr. di sale
- 1 cubetto di lievito di birra
- 5 uova

**(Per la bagna)**

- 400 gr. di zucchero
- Un litro d'acqua circa
- Un bicchiere di rhum

**Istruzioni:**

1. Sistemare la farina in un recipiente, aggiungere 25 gr. di zucchero con il lievito, il burro tenuto precedentemente a **temperatura ambiente**, poi il sale.
2. Le uova vanno aggiunte **una per volta** ed il composto **va impastato a mano e senza robot**. Il composto dovrà staccarsi facilmente dal recipiente.
3. Fate lievitare a temperatura di circa 25 gradi sino a che la pasta del babbà non avrà **raddoppiato le sue dimensioni**.
4. **Reimpastate** nuovamente e ponete il composto in una teglia a forma di ciambella **ben imburrata e infarinata**.
5. **Fate nuovamente lievitare**.
6. Infornate a **180 gradi** sino ad avere un **babbà dal colore biscotto**.
7. In una pentola fate bolire il litro d'acqua con i 400 grammi di zucchero per almeno una mezz'ora.
8. Una volta spento il gas lasciate che l'acqua riposi per **una decina di minuti** ed infine aggiungete il **rhum**.

A questo punto direi che il nostro dolce è pronto per essere bagnato.

Buon appetito!

---

Iscriviti alla newsletter per essere sempre aggiornato