

BABÀ e BABÀ IN VASOCOTTURA



1000 g **MIX ONE**
 250 g farina manitoba
 40 g lievito di birra
 20 g sale
 300 g burro
 1000 g uova intere

Mettere in planetaria con farfalla i primi 5 ingredienti incorporando una parte di uova. Quando la pasta si attaccherà alle pareti della vasca, aumentare la velocità e far incordare bene.

Inserire un'altra parte di uova e ripetere l'operazione.

Infine, quando la pasta sarà elastica, aggiungere la restante parte di uova. Far riprendere il nervo avendo una pasta liscia ed elastica.

Porre in cella di lievitazione a 30°C per circa 30-40 min, prelevare dalla cella.

Interrompere la lievitazione lavorando l'impasto e formare i Babà.

Far lievitare per circa 1 ora sempre a 30°C. Cuocere a 190° per 25 min.

Babà vaso cottura 580 ml (120 g impasto, 250 g bagna rum)

Babà vaso cottura 750 ml (160 g impasto, 350 g bagna rum)

E' possibile aromatizzare l'impasto con **KOVANIL** e scorza di limone.