

Babà

con DOLCI SUPERSOFT

DOLCI SUPERSOFT	0,500 kg
Farina di grano tenero	0,500 kg
Zucchero	0,050 kg
Uova intere	1,200 kg
Burro, morbido	0,400 kg
Lievito	0,025 kg
Sale	0,010 kg
Aromi	q.b.
Totale impasto	2,685 kg

Bagna al Rum:	
Acqua	1,000 kg
Zucchero	0,350 kg
Miele d'acacia	0,080 kg
Rum bianco 70° Vol.	0,200 kg
Totale impasto	1,630 kg

- Impasto:** Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro e il sale in planetaria con il gancio. Lavorare fino a far prendere corda all'impasto. Aggiungere poco per volta il burro cremoso (ca. 18°C) mescolato con aromi e il sale; lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
- Riposo impasto:** lasciare riposare l'impasto 1 ora a + 22/24°C
- Lavorazione:** Porre l'impasto in un sac à poche e riempire gli stampi a babà per circa metà della loro altezza.
- Lievitazione finale:** 1 ora a 30 °C e 80 % U.R. (l'impasto deve raggiungere il bordo dello stampo).
- Cottura:** ca. 160°-170° C in forno ventilato o 180°-190° C in forno statico. Cuocere per: mignon ca. 12-15 minuti; per mono ca. 15-18 minuti

